

COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA
PROVINCIA DI TREVISO

REGOLAMENTO COMUNALE
D'IGIENE

AGGIORNATO AL MESE DI SETTEMBRE 2005

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

- Art. 1 - Regolamento comunale di igiene
- Art. 2 - Violazioni
- Art. 3 - Scritti difensivi
- Art. 4 - Rimessione in pristino
- Art. 5 - Validità
- Art. 6 - Abrogazione norme precedenti
- Art. 7 - Potere di deroga
- Art. 8 - Richieste e rilascio autorizzazioni

TITOLO II

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

CAPO I° TUTELA DELLE ACQUE

- Art. 9 - Definizioni
- Art. 10 - Classificazione degli scarichi
- Art. 11 - Acque meteoriche
- Art. 12 - Deflusso delle acque
- Art. 13 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi non agrozootecnici sul suolo
- Art. 14 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi non agrozootecnici in acque superficiali
- Art. 15 - Autorizzazione allo scarico in acque superficiali per gli insediamenti produttivi
- Art. 16 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti di carattere agro-zootecnico
- Art. 17 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili recapitanti in pubblica fognatura.
- Art. 18 - Pubblica fognatura
- Art. 19 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili non recapitanti in pubblica fognatura.
- Art. 20 - Modalità di smaltimento dei fanghi e dei liquami provenienti da fosse settiche o Himhoff di insediamenti civili e produttivi
- Art. 21 - Svuotamento fosse settiche
- Art. 22 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche
- Art. 23 - Divieto di scarico nel sottosuolo
- Art. 24 - Scarichi occasionali in corsi d'acqua, laghi, canali e simili
- Art. 25 - Attivazione dello scarico
- Art. 26 - Manutenzione, pulizia e riparazione dei manufatti di scarico
- Art. 27 - Rilevazione dei consumi idrici
- Art. 28 - Elaborati di progetto delle opere di scarico per nuovi insediamenti di natura civile
- Art. 29 - Impianti di depurazione per Piani di Lottizzazione
- Art. 30 - Insediamenti abitativi esistenti
- Art. 31 - Insediamenti civili non abitativi
- Art. 32 - Esecuzione d'Ufficio del progetto
- Art. 33 - Esecuzione d'Ufficio delle opere
- Art. 34 - Ammissibilità e limiti di accettabilità degli scarichi produttivi
- Art. 35 - Autorizzazione allo scarico o esercizio
- Art. 36 - Validità dell'autorizzazione
- Art. 37 - Norme tecniche per lo scarico
- Art. 38 - Misurazioni quali - quantitative degli scarichi

CAPO II TUTELA DEL SUOLO

- Art. 39 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi
- Art. 40 - Pulizia del suolo e degli spazi prospicienti la pubblica via
- Art. 41 - Nettezza Urbana
- Art. 42 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta
- Art. 43 - Immondezze

- Art. 44 - Rifiuti cantieri edili e/o stradali
- Art. 45 - Obbligo di smaltimento di rifiuti
- Art. 46 - Trasporto di materiale disperdibile sul suolo
- Art. 47 - Norme per lo spargimento dei liquami zootecnici (Applicazione DGR 26.6.92 n. 3733)
- Art. 48 - (divieti)
- Art. 49 - (stoccaggio)
- Art. 50 - (distribuzione dei liquami)
- Art. 50/BIS - Spargimento di pollina
- Art. 51 - (deroghe)
- Art. 54 - Tecniche costruttive delle vasche di accumulo e modalità di stoccaggio
- Art. 55 - Controllo e riduzione del consumo di acque
- Art. 56 - Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami
- Art. 57 - Allevamenti di animali nei centri abitati
- Art. 58 - Cave

CAPO III° TUTELA DELL'ARIA

- Art. 59 - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi
- Art. 60 - Nuovi insediamenti produttivi
- Art. 61 - Messa in esercizio di nuovi impianti produttivi
- Art. 62 - Controllo sulle emissioni
- Art. 63 - Adempimenti amministrativi in campo igienico - ambientale da parte delle imprese
- Art. 64 - Impianti termici non soggetti ad autorizzazione ai sensi del D.P.R. 25.7.91
- Art. 65 - Attività che usano solventi organici non soggette ad autorizzazione ai sensi del D.P.R. 203/88
- Art. 66 - Attività di verniciatura e/o di trattamento superficiale svolte all'aperto.
- Art. 67 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici
- Art. 68 - Scarichi degli autobus cittadini
- Art. 69 - Protezione di materiali trasportati da autocarri
- Art. 70 - Accensione fuochi all'aperto

CAPO IV TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

- Art. 71 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita
- Art. 72 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto
- Art. 73 - Modalità d'uso
- Art. 74 - Impiego con mezzi aerei
- Art. 75 - Superfici da trattare: caratteristiche
- Art. 76 - Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche
- Art. 77 - Intervallo di agibilità
- Art. 78 - Attività di vigilanza

CAPO V DECORO ED ORDINE DEL CENTRO ABITATO

- Art. 79 - Disposizioni generali
- Art. 80 - Pulizie delle aree date in concessione e davanti ai negozi
- Art. 81 - Atti contrari al decoro e alla decenza
- Art. 82 - Manutenzione degli edifici
- Art. 83 - Lavatura ed esposizione di biancheria e panni.
- Art. 84 - Battitura di panni e tappeti
- Art. 85 - Pulizia di anditi, vetrine e negozi.
- Art. 86 - Altri atti vietati

CAPO VI TUTELA DAL RUMORE

- Art. 87 - Campo di applicazione
- Art. 88 - Limiti delle emissioni sonore
- Art. 89 - Tempi di riferimento
- Art. 91 - Rilevamento del Rumore
- Art. 92 - Presenza di Rumore a tempo parziale
- Art. 93 - Sistemi di allarme

- Art. 94 - Previsione di impatto acustico
- Art. 95 - Deroghe
- ART. 96 - Recepimento Delibera C.C. di zonizzazione

CAPO VII TUTELA DALLE VIBRAZIONI E RADIAZIONI

- Art. 97 - Campo di applicazione
- Art. 98 - Modalità di misura
- Art. 99 - Limiti massimi consentiti
- Art. 100 - Inquinamento elettromagnetico non ionizzante : generalità
- Art. 101 - Limiti per la popolazione.
- Art. 102 - Limiti massimi di esposizione per campi generati da frequenze nominali di 50Hz
- Art. 104 - Radiazioni ionizzanti

TITOLO III IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

- Art. 105 - Requisiti delle acque destinate al consumo umano
- Art. 106 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile
- Art. 107 - Protezioni delle sorgenti e delle opere di presa
- Art. 108 - Compiti dell'ente gestore prelievo e della rete acquedottistica
- Art. 109 - Controlli sanitari acquedotto
- Art. 110 - Requisiti di qualità e la periodicità dei controlli
- Art. 111 - Dotazione idrica
- Art. 112 - Disciplina dell'escavazione
- Art. 113 - Escavazione dei pozzi
- Art. 114 - Opere di presa e cisterne
- Art. 115 - Inattivazione e chiusura di pozzi
- Art. 116 - Serbatoi negli edifici
- Art. 117 - Rete idrica interna
- Art. 118 - Rete idrica e fognature
- Art. 119 - Disinfezione dell'acqua
- Art. 120 - Regolamento del consumo dell'acqua potabile

CAPO II MODALITÀ DEI CONTROLLI SUGLI ALIMENTI

- Art. 121 - Vigilanza
- Art. 122 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni
- Art. 123 - Modalità di esecuzione dei controlli
- Art. 124 Campioni regolamentari e di saggio
- Art. 125 - Verbale di prelevamento di un campione
- Art. 126 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni
- Art. 127 - Deficienze dei locali e delle attrezzature
- Art. 128 - Irregolarità delle merci
- Art. 129 - Del sequestro
- Art. 130 - Del dissequestro
- Art. 131 - Libretto di idoneità sanitaria
- Art. 132 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di Idoneità Sanitaria
- Art. 133 - Igiene del personale
- Art. 134 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio
- Art. 135 - Autorizzazione Sanitaria
- Art. 136 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni
- Art. 137 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati

CAPO III IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 138 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi
- Art. 139 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento
- Art. 140 - Caseifici e Burrifici
- Art. 141 - Cantine
- Art. 142 - Requisiti cucine industriali
- Art. 143 - Mense aziendali e refettori
- Art. 144 - Modalità di trasporto e distribuzione dei pasti dalla cottura al consumo
- Art. 145 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita
- Art. 146 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita
- Art. 147 - Requisiti degli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

CAPO IV TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

- Art. 148 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto
- Art. 149 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto
- Art. 150 - Vendita ambulante
- Art. 151 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante
- Art. 152 - Requisiti per la vendita ambulante
- Art. 153 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante
- Art. 154 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande

CAPO V FIERE SAGRE CHIOSCHI

- Art. 155 - Fiere e sagre paesane - Festival e Feste
- Art. 156 - Chioschi
- Art. 157 - Vendita angurie e meloni

CAPO VI REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

- Art. 158 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari
- Art. 159 - Trasporto pane
- Art. 160 - Paste dolci, secche fresche: trasporto e vendita
- Art. 161 - Ortaggi
- Art. 162 - Frutta

CAPO VII GELATI

- Art. 163 - Autorizzazione sanitaria per la produzione di gelati
- Art. 164 - Modalità di vendita dei gelati
- Art. 165 - Vendita ambulante dei gelati

TITOLO IV DISPOSIZIONI SANITARIE

CAPO I PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

- Art. 166 - Compiti del Comune
- Art. 167 - Compiti dell'U.S.S.L.
- Art. 168 - Situazione in cui deve avvenire denuncia
- Art. 169 - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree
- Art. 170 - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati
- Art. 171 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure
- Art. 172 - Trasporto dei malati infettivi
- Art. 173 - Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione
- Art. 174 - Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci

- Art. 175 - Disinfestazione
- Art. 176 - Lotta contro le mosche e altri insetti
- Art. 177 - Lotta contro il bruco americano, limacce, zanzara tigre e altre speci infestanti
- Art. 178 - Derattizzazione
- Art. 179 - Vaccinazioni
- Art. 180 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni
- Art. 181 - Vaccinazioni e frequenza in collettività
- Art. 182 - Misure di profilassi antirabbica. Detenzione di cani

CAPO II VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

- Art. 183 - Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e arti assimilate.
- Art. 184 - Ambulatori medico - chirurgici o veterinari e Istituti di cura
- Art. 185 - Requisiti degli ambulatori e studi medici
- Art. 186 - Disciplina della pubblicità sanitaria
- Art. 187 - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie
- Art. 188 - Autorizzazione al commercio di piante officinali e prodotti di erboristeria
- Art. 189 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi
- Art. 190 - Vigilanza sulle farmacie

TITOLO V IGIENE DELL'EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE

CAPO I° NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

- Art. 191 - Concessione e autorizzazione alla costruzione
- Art. 192 - Strumenti urbanistici generali
- Art. 193 - Autorizzazione all'abitabilità e usabilità degli edifici
- Art. 194 - Dichiarazione di alloggio antigiénico
- Art. 195 - Dichiarazione di alloggio inabitabile
- Art. 196 - Misure igieniche nei cantieri edili
- Art. 197 - Demolizione di fabbricati

CAPO II° PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI

- Art. 198 - Condizioni e salubrità del terreno
- Art. 199 - Isolamento termico. Spessore dei muri
- Art. 200 - Protezione acustica
- Art. 201 - Ampiezza dei cortili interni
- Art. 202 - Pozzi di luce e chiostrine
- Art. 203 - Pavimento dei cortili
- Art. 204 - Igiene dei passaggi e spazi privati
- Art. 205 - Umidità interna
- Art. 206 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
- Art. 207 - Marciapiede
- Art. 208 - Ringhiere e parapetti
- Art. 209 - Canali di gronda
- Art. 210 - Condutture di scarico delle latrine e degli acquai
- Art. 211 - Obbligo allacciamento alla fognatura comunale
- Art. 212 - Insediamenti civili non serviti dalla fognatura comunale
- Art. 213 - Vasche settiche a 3 scomparti e vasche IMHOFF
- Art. 214 - Approvvigionamento di acqua potabile

CAPO III° REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

- Art. 215 - Campo di applicazione
- Art. 216 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata
- Art. 217 - Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione
- Art. 218 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione
- Art. 219 - Requisiti minimi di illuminazione e aerazione naturale diretta
- Art. 220 - Requisiti microclimatici delle finestre
- Art. 221 - Requisiti microclimatici dei locali
- Art. 222 - Locali Accessori: ventilazione forzata e superficie apribile minima per il ricambio dell'aria
- Art. 223 - Canne di ventilazione: definizione
- Art. 224 - Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
- Art. 225 - Canna fumaria: definizione
- Art. 226 - Canna di esalazione: definizione
- Art. 227 - Allontanamento dei prodotti della combustione e dei prodotti della cottura
- Art. 228 - Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe.
- Art. 229 - Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti
- Art. 230 - Limitazioni di tiraggio
- Art. 231 - Canne fumarie e di aspirazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera
- Art. 232 - Canne fumarie singole
- Art. 233 - Canne fumarie collettive
- Art. 234 - Comignoli: tipi, altezza, ubicazioni
- Art. 235 - Canne di esalazione: sfato
- Art. 236 - Riscaldamento impianti termici
- Art. 237 - Installazione di bombole di gas liquefatti
- Art. 238 - Impianto di ascensore
- Art. 239 - Scale
- Art. 240 - Soppalchi
- Art. 241 - Locali a piano terreno
- Art. 242 - Piani seminterrati

CAPO IV° CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

- Art. 243 - Case coloniche e costruzioni accessorie
- Art. 244 - Stalle e scuderie
- Art. 245 - Concimaie
- Art. 246 - Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere per uso domestico
- Art. 247 - Distanza delle concimaie e pozzi neri
- Art. 248 - Distanze allevamenti
- Art. 249 - Abbeveratoi. Lavanderie. Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi
- Art. 250 - Aziende condotte in economia
- Art. 251 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

CAPO V° EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE

- Art. 252 - Campo di applicazione
- Art. 253 - Classificazione dei locali

CAPO VI° CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

- Art. 254 - Altezza dei locali
- Art. 255 - Superficie dei locali
- Art. 256 - Locali interrati e seminterrati
- Art. 257 - Uscite
- Art. 258 - Soppalchi
- Art. 259 - Scale e parapetti
- Art. 260 - Dotazione dei servizi igienici
- Art. 261 - Numero e caratteristiche dei servizi igienico - assistenziali

- Art. 262 - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione
- Art. 263 - Illuminazione naturale e artificiale
- Art. 264 - Rumore
- Art. 265 - Vibrazioni

EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

- Art. 267 - Personale di alberghi, pensioni e locande
- Art. 268 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande
- Art. 269 - Affittacamere
- Art. 270 - Farmacie
- Art. 271 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e presidi medico-chirurgici
- Art. 272 - Abitazioni collettive
- Art. 273 - Nurseries e asili nido
- Art. 274 - Locali privati di riunione e divertimento
- Art. 275 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e divertimento e di pubblico spettacolo
- Art. 276 - Divieto di fumare
- Art. 277 - Arene estive
- Art. 278 - Arene estive: servizi igienici
- Art. 279 - Arene estive: posti a sedere, illuminazione, gestione
- Art. 280 - Padiglioni per pubblici spettacoli, alloggi per girovaghi
- Art. 281 - Palestre ed istituti di ginnastica
- Art. 282 - Lavanderie
- Art. 283 - Eliografie
- Art. 284 - Autorimesse - Requisiti igienici
- Art. 285 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse
- Art. 286 - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio
- Art. 287 - Definizione di mestieri affini
- Art. 288 - Esercizio delle attività a domicilio: divieto di esercizio in forma ambulante
- Art. 289 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati
- Art. 290 - Requisiti igienici dei locali
- Art. 291 - Ubicazione degli esercizi
- Art. 292 - Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi
- Art. 293 - Libretto di idoneità sanitaria del personale
- Art. 294 - Conduzione igienica delle attività
- Art. 295 - Pulizia del personale
- Art. 296 - Piscine
- Art. 297 - Caratteristiche della vasca
- Art. 298 - Acqua di alimentazione: caratteristiche
- Art. 299 - Alimentazione delle piscine
- Art. 300 - Depurazione, ricircolo, afflusso e ricambi d'acqua
- Art. 301 - Caratteristiche delle canalette di sfioro
- Art. 302 - Accesso in vasca
- Art. 303 - Uso della cuffia
- Art. 304 - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente
- Art. 305 - Capienza della vasca
- Art. 306 - Tipi di spogliatoi
- Art. 307 - Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione
- Art. 308 - Corsie - Corridoio
- Art. 309 - Rientro del bagnante dalla vasca
- Art. 311 - Caratteristiche delle zone docce e dei WC
- Art. 312 - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi
- Art. 314 - Obblighi del gestore
- Art. 315 - Zone riservate ai tuffi
- Art. 317 - Piscina con accesso agli spettatori
- Art. 319 - Stabilimenti balneari su acque interne: autorizzazione sanitaria

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

Art. 1 - Regolamento comunale di igiene

Il Regolamento Comunale di Igiene stabilisce norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale in materia di salubrità igienica ed ambientale tenendo conto della realtà locale. Inoltre adegua le disposizioni generali alle particolari situazioni locali, in materia di: salubrità igienica del territorio, igiene degli ambienti di vita aperti e confinati, igiene degli alimenti e delle bevande, profilassi delle malattie infettive, vigilanza sulle professioni sanitarie. In materia di igiene e sanità pubblica il Sindaco adotta i provvedimenti che comportano poteri autorizzativi o prescrittivi o di concessione, ed emana le ordinanze contingenti ed urgenti ai sensi della legge 08/06/1990 n. 142.

Art. 2 - Violazioni

Le violazioni alle prescrizioni del presente regolamento, se non costituiscono violazioni di legge diversamente sanzionate, sono punite con l'ammenda da L. 50.000 a L. 200.000. Per l'applicazione delle contravvenzioni il Sindaco tramite i propri uffici, applicherà le disposizioni di cui alle leggi 08/06/90 n.142 e 24/11/1981 n. 689.

Art. 3 - Scritti difensivi

Il trasgressore, quando non abbia aderito alla oblazione in via breve, potrà far pervenire scritti difensivi al Sindaco entro 30 giorni dalla contestazione o notificazione della violazione.

Art. 4 - Rimessione in pristino

Se la trasgressione arreca danno al Comune, il Sindaco può ordinare al trasgressore ad alla persona civilmente obbligata e solidamente responsabile, la rimessione in pristino o la eliminazione del danno entro un congruo termine di tempo.

In caso di inadempienza, il Sindaco potrà far eseguire gli interventi necessari occorrenti per il ripristino, addebitandone il costo degli interventi al trasgressore.

Art. 5 - Validità

Il Regolamento comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento, approvati dal Consiglio Comunale, entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione della delibera all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Le situazioni esistenti anomale dovranno essere adeguate entro 3 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Art. 6 - Abrogazione norme precedenti

Il presente Regolamento locale di igiene abroga tutte le norme precedenti contenute in altri Regolamenti comunali incompatibili o in contrasto.

Art. 7 - Potere di deroga

Il Sindaco, previa deliberazione del Consiglio Comunale e nel rispetto della legislazione vigente, ha la facoltà di concedere deroghe alle norme del presente Regolamento.

Art. 8 - Richieste e rilascio autorizzazioni

Le richieste di autorizzazione previste dal presente regolamento devono essere indirizzate al Sindaco, con l'osservanza delle norme di bollo, firmate dai richiedenti e corredate dai documenti eventualmente prescritti.

Le autorizzazioni vengono rilasciate con atto redatto dall'ufficio comunale competente.

TITOLO II

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

CAPO I° TUTELA DELLE ACQUE: recepimento P.R.A.A.

Art. 9 - Definizioni

Ai fini del presente regolamento si definiscono:

- 1) ACQUE BIANCHE ED ASSIMILABILI: vengono definite bianche le acque meteoriche quelle provenienti da falde idriche sotterranee. Vengono definite assimilabili alle bianche le acque provenienti da scambi termici indiretti o comunque conformi, a monte di qualsiasi trattamento, ai limiti di tabella A della Legge 10/05/1976 e con carico organico inferiore a 30 mg/l di C.O.D.;
- 2) ACQUE NERE: vengono definite nere le acque usate per le varie attività dell'uomo, da insediamenti civili (bagni, WC., cucine, lavanderie, ecc.) e da insediamenti produttivi, quando non conformi ai limiti della tabella A della legge 10/05/1976 n° 319;
- 3) FOGNATURA PUBBLICA: una rete organica ed organizzata di collettori fognari impermeabili realizzata e gestita da Ente Pubblico.
 - FOGNATURA "SEPARATA": dicesi "separata" la fognatura costituita di due differenti reti: una per le sole acque nere, definita fognatura nera, ed una per le sole acque bianche, definita fognatura bianca.
 - FOGNATURA "UNITARIA" O "MISTA": dicesi "unitaria" o "mista" la fognatura costituita di una sola rete per le acque sia nere che bianche;
- 4) IMPIANTO DI DEPURAZIONE: ogni struttura tecnica che dia luogo, mediante applicazione di idonee tecnologie, ad una riduzione del carico inquinante del liquame ad essa convogliato dai collettori fognari;
- 5) IMPIANTO DI PRETRATTAMENTO: Ogni apparecchiatura atta a ricondurre lo scarico nei limiti quali-quantitativi richiesti per l'immissione, nella fognatura pubblica, tramite processi meccanici, fisici, chimici e biologici;
- 6) SCARICHI DI INSEDIAMENTI CIVILI: quelli provenienti dagli insediamenti definiti dall'art.1-quater, lettera b), della legge 8 ottobre 1976, n.690 e delle delibere del Comitato Interministeriale 8 maggio 1980 e 28 gennaio 1983. Ai fini del presente regolamento gli scarichi degli insediamenti civili si definiscono e si suddividono in:

a) scarichi di tipo A a quelli provenienti :

- 1) dagli insediamenti adibiti ad abitazione o allo svolgimento di attività turistica, sportiva, ricreativa e scolastica con esclusione dei laboratori didattici;
- 2) da ogni altra attività industriale, artigianale, agricola o relativa a prestazioni di servizi che, prima di ogni e qualsiasi trattamento depurativo, siano caratterizzati da parametri contenuti entro i limiti di cui alla seguente tabella:

TEMPERATURA	30 °C
pH	6,5 - 8,5
SOLIDI SOSPESI	500 mg/l
C.O.D.	900 mg/l
B.O.D.	500 mg/l
AZOTO TOTALE	80 mg/l
AZOTO AMMONIACALE	30 mg/l
FOSFORO TOTALE	20 mg/l
TENSIOATTIVI	10 mg/l
OLII E GRASSI	100 mg/l

altri inquinanti qualora presenti, dovranno essere contenuti entro i limiti di accettabilità previsti dalla tabella "A" allegata alla legge 10 Maggio 1975 n°319 e successive modifiche ed integrazioni;

- 3) dagli allevamenti ittici che si caratterizzano per una densità di affollamento inferiore a un Kg/mq di specchio d'acqua o cui venga utilizzata una portata pari o inferiore a 50 litri/secondo;

b) Scarichi di tipo B:

quelli provenienti dalle imprese, singole o associate dedite ad allevamento di bovini, e quindi, ovini, suini, avicoli e cunicoli che dispongono, in proprietà o in conduzione, anche se legati da un rapporto cooperativo o associativo di almeno un ettaro di terreno agricolo per ogni 40 q.li di peso vivo di bestiame.

c) Scarichi di tipo C:

quelli provenienti da insediamenti adibiti ad attività ospedaliere, sanitarie e di ricerca.

- 7) SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI: gli scarichi provenienti da tutti gli insediamenti diversi da quelli definiti al precedente punto 6);
- 8) SCARICO IN CORPO IDRICO SUPERFICIALE: recapito di reflui mediante apposito collettore nel corpo idrico;
- 9) SCARICO SUL SUOLO E NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO: recapito di reflui nello strato superficiale di terreno ove hanno luogo fenomeni biochimici utili

alla autodepurazione, nonché sulle incisioni fluviali, torrentizie e del terreno anche se sedi occasionali di deflussi idrici superficiali;

- 10) SCARICO NEL SOTTOSUOLO E NELLE FALDE ACQUIFERE SOTTERRANEE: recapito di reflui mediante apposito manufatto che interessi direttamente i depositi alluvionali sede dei corpi idrici sotterranei (acquiferi freatico e artesiani) nonché le formazioni rocciose al di sotto della copertura vegetale;
- 11) TITOLARE DELLO SCARICO: il produttore di qualsiasi scarico proveniente da insediamenti civili e/o produttivi;
- 12) FABBRICATI ESISTENTI: sono quelli per cui è stata rilasciata la concessione edilizia antecedentemente alla data di entrata in vigore del presente regolamento;
- 13) FABBRICATI NUOVI: quelli per cui è stata rilasciata concessione edilizia per nuova edificazione, risanamento o ristrutturazione successivamente alla data di entrata in vigore del P.R.R.A.;
- 15) POZZETTO D'ISPEZIONE: manufatto predisposto per il controllo qualitativo - quantitativo delle acque di scarico e per il prelievo dei campioni, posto subito a monte del punto di immissione nel corpo ricettore.

Art. 10 - Classificazione degli scarichi

Ai soli fini del presente regolamento, gli scarichi si distinguono in civili e produttivi. Gli scarichi civili si distinguono in:

- a) ABITATIVI: quelli conformi a quanto previsto all'articolo precedente punto 6) lettera a);
- b) NON ABITATIVI: quelli conformi a quanto previsto all'articolo precedente punto 6) lettere b), c), d).

Gli scarichi produttivi si distinguono in:

- a) scarichi derivanti da impianti di depurazione di cui all'art. 35 lettere b) e c) della L.R. 16/04/1985 n° 33;
- b) scarichi non derivanti da impianti di depurazione e/o pretrattamento o dotati di impianti di seconda categoria di cui all'art. 49, comma 1, lettera b) della L.R. 16/04/1985 n° 33 così come modificata dalla L.R. 23/04/90 n° 28.

Art. 11 - Acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari. E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.

E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli

costantemente liberi da impaludamenti e inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

Art. 12 - Deflusso delle acque

E' vietato far defluire sul suolo, nel sottosuolo, nelle acque superficiali rifiuti liquidi provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali. E' vietata l'esecuzione dei lavori nel sottosuolo, che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione degli Organi competenti. Questi possono far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo le autorità competenti provvedono d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo industriale, o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti. Le acque stagnanti nel territorio del Comune (con esclusione dei bacini naturali) debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

Art. 13 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi non agrozootecnici sul suolo

La domanda di autorizzazione allo scarico, ai sensi della legge 10.5.1976 N° 319 e del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 133, va presentata unitamente alla domanda di cessione edilizia sia per i nuovi insediamenti produttivi che per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione o a diversa destinazione d'uso. La domanda conforme al modello allegato deve essere presentata all'autorità competente.

Art. 14 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi non agrozootecnici in acque superficiali

La domanda di autorizzazione allo scarico, ai sensi della legge 10.5.1976 N° 319 e del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 133, va presentata unitamente alla domanda di concessione edilizia sia per i nuovi insediamenti produttivi che per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione o a diversa destinazione d'uso. La domanda conforme al modello A, allegato, deve essere presentata:

- Al Presidente della Provincia, quale autorità competente, se il refluo scaricato contiene :

- 1) Composti organoalogenati
- 2) Composti fosforici
- 3) Composti organostannici
- 4) Mercurio e composti contenenti Mercurio
- 5) Cadmio e composti del Cadmio
- 6) Olii minerali persistenti ed idrocarburi di origine petrolifera persistenti

7) Materie sintetiche persistenti .

- Al Sindaco quale autorità competente per le altre tipologie di scarichi.

Art. 15 - Autorizzazione allo scarico in acque superficiali per gli insediamenti produttivi con reflui contenenti specifici composti.

La domanda di autorizzazione allo scarico, ai sensi dell'elenco II dell'allegato A del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 133, per i reflui contenenti le seguenti sostanze:

1) I seguenti elementi e loro composti:

ZINCO	STAGNO	RAME	BARIO	NICHEL
BERILLIO	CROMO	BORO	PIOMBO	URANIO
SELENIO	VANADIO	ARSENICO	COBALTO	ARGENTO
ANTIMONIO	TALLIO	MOLIBDENO	TELLURIO	TITANIO

- 2) Biocidi e derivati;
- 3) Sostanze con effetto nocivo sull'acqua;
- 4) Composti organosilicati tossici;
- 5) Composti inorganici del fosforo e fosforo elementare;
- 6) Olii minerali non persistenti;
- 7) Cianuri e fluoruri;
- 8) Sostanze sfavorevoli all'equilibrio dell'ossigeno quali ammoniaca e nitriti, deve essere presentata, in attesa di specifici interventi legislativi regionali, al Sindaco e successivamente ai provvedimenti previsti dagli artt. 3 e 8 del D. Legv. 133/92 alla Provincia .

- 1) Composti organoalogenati;
- 2) Composti fosforici;
- 3) Composti organostannici;
- 4) Mercurio e composti contenenti Mercurio;
- 5) Cadmio e composti del Cadmio;
- 6) Olii minerali persistenti ed idrocarburi di origine petrolifera persistenti;
- 7) Materie sintetiche persistenti.

- Sindaco quale autorità competente, per le altre tipologie di scarichi.

Art. 16 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti di carattere agro-zootenico

La domanda di autorizzazione allo scarico, ai sensi della legge 10.5.1976 N° 319, va presentata unitamente alla domanda di concessione edilizia sia per i nuovi insediamenti che per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione o a diversa destinazione d'uso.

La domanda deve essere conforme al modello B, allegato, deve essere completata da apposito questionario (C).

Art. 17 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili recapitanti in pubblica fognatura.

La domanda di autorizzazione va presentata unitamente alla domanda di cessione o autorizzazione edilizia per nuovi edifici e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione e soggetti a diversa destinazione d'uso, che comportino un aumento o una modifica dello scarico, deve essere conforme a quanto stabilito dal Regolamento Comunale di Fognatura. Lo scarico degli insediamenti civili in fognatura è sempre ammesso, purché vengano osservate le norme del Regolamento di Fognatura Comunale e le prescrizioni dell'Ente gestore del pubblico servizio.

Art. 18 - Pubblica fognatura

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della Delibera del Comitato dei Ministri del 4-2-77 e nella delibera del Comitato dei Ministri del 30-12-1980.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione da parte della autorità competente.

Art. 19 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili non recapitanti in pubblica fognatura.

La domanda di autorizzazione va presentata unitamente alla domanda di cessione o autorizzazione edilizia per nuovi edifici e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione e soggetti a diversa destinazione d'uso, che comportino un aumento o una modifica dello scarico, deve essere conforme al modello allegato D.

Art. 20 - Modalità di smaltimento dei fanghi e dei liquami provenienti da fosse settiche o imhoff di insediamenti civili e produttivi

Lo smaltimento dei fanghi biologici e dei liquami provenienti da fosse settiche o imhoff e dai pozzi neri a tenuta degli insediamenti civili, deve avvenire mediante gli appositi servizi predisposti a cura dell'autorità comunale, o in mancanza, da ditte all'uopo autorizzate.

La destinazione dei suddetti fanghi e liquami deve essere un impianto di depurazione rispondente alle norme della legge 10.05.1976 n. 319. Può essere autorizzato lo smaltimento sul suolo agricolo, alle stesse condizioni previste dalle specifiche norme del presente Regolamento.

I fanghi ed i liquami provenienti da insediamenti produttivi devono essere smaltiti in apposito impianto di depurazione; solo i fanghi ed i liquami assimilabili a quelli civili possono essere smaltiti sul suolo agricolo, alle stesse condizioni previste dal presente Regolamento. Ogni altra eventuale modalità di smaltimento di detti fanghi e liquami deve essere specificatamente autorizzata dal Sindaco.

Art. 21 - Svuotamento fosse settiche

Ad eccezione che nelle case isolate in aperta campagna, o nelle case coloniche lo svuotamento di pozzi neri, fosse settiche, fosse biologiche, fosse Imhoff fosse comunque denominate contenenti deiezioni animali o umane può essere fatto:

- 1) In qualsiasi momento in casi di comprovata necessità e urgenza, dove sia intaccata la salute pubblica o vi sia pericolo immediato che ciò possa avvenire (es. tracimazione e/o spandimento di liquami di fognatura in luogo pubblico) o per lavori di manutenzione da eseguire sulle fognature o loro condotte;
- 2) Negli altri casi (es. svuotamento periodico di vasche a tenuta) con il seguente orario: Ore 7 - 9; nello stesso orario è pure consentito lo svuotamento di vasche prospicienti negozi o luoghi di passaggio inteso di pedoni ;
- 3) Ad esclusione dei giorni festivi e feste paesane;
- 4) Con sistemi di aspirazione dei liquami idonei a contenere spandimenti o gocciolamenti nelle varie fasi di aspirazione e trasporto nonché idonei a contenere i disagi ai cittadini (odori molesti, viabilità, ecc.);
- 5) Laddove esiste fognatura pubblica dinamica l'intervento dovrà essere preventivamente comunicato all'autorità sanitaria locale, la quale accerterà che il vuotamento dei pozzi sopraccitati avvenga non per prevenire ma per vera e confermata necessità e urgenza.
A tal fine è necessario che eventuali deficienze di funzionamento delle fognature domestiche vengano eliminate con adeguata manutenzione alle stesse e non con periodici vuotamenti delle vasche.
Ciò in considerazione che la normalità dello scarico deve risultare dalla regolare immissione dei liquami nella fognatura pubblica.

Art. 22 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici, non inferiore a 50 cm con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

Art. 23 - Divieto di scarico nel sottosuolo

L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque essere autorizzati.

Art. 24 - Scarichi occasionali in corsi d'acqua, laghi, canali e simili

E' vietato lo scarico, anche occasionale, di rifiuti solidi e liquami di ogni tipo in corsi d'acqua, laghi, canali e simili. E' pure vietato lavare automobili, cisterne e automezzi di ogni tipo con acque pubbliche, o farvi defluire i residui dei lavaggi stessi.

Art. 25 - Attivazione dello scarico

L'attivazione di ogni nuovo scarico s'intende autorizzata dal giorno seguente alla data di emissione dell'autorizzazione allo scarico.

Art. 26 - Manutenzione, pulizia e riparazione dei manufatti di scarico

La manutenzione, pulizia ed eventuali riparazioni dei manufatti di scarico, sono affidate ai titolari dello stesso, che sono pertanto responsabili del regolare funzionamento delle opere e vi provvedono a propria cura e spese.

I titolari dello scarico sono inoltre responsabili di ogni danno a terzi derivante da carente manutenzione e pulizia o dalla mancata riparazione, nonché da uso difforme dalle norme del presente regolamento, dei manufatti di scarico.

E' facoltà dell'Ente competente ordinare ai titolari l'esecuzione dei lavori di manutenzione, pulizia e riparazione suddetti con l'indicazione di un termine di ultimazione, trascorso il quale può provvedere d'Ufficio, ponendo a carico del titolare inadempiente i relativi costi maggiorati del max. 7% per spese tecniche generali.

Art. 27 - Rilevazione dei consumi idrici

Gli insediamenti produttivi e civili che provvedono autonomamente all'approvvigionamento idrico, devono darne comunicazione nella domanda di autorizzazione allo scarico.

Gli insediamenti non abitativi devono inoltre installare, a proprie spese, idonei strumenti di misura su ciascuna fonte di prelievo.

Tali strumenti vengono sigillati a cura dell'Ufficio Tecnico dell'Autorità competente, che può sempre accedervi durante lo svolgimento dell'attività.

Gli insediamenti che modificano le modalità di approvvigionamento idrico successivamente alla domanda di autorizzazione, devono darne comunicazione scritta entro 30 giorni all'Autorità competente al controllo.

Art. 28 - Elaborati di progetto delle opere di scarico per nuovi insediamenti di natura civile

Gli elaborati di progetto delle opere di scarico sono presentati al Comune contestualmente alla richiesta di concessione edilizia.

Gli elaborati predisposti in n° 3 copie, consistono in:

- 1) estratto catastale;
- 2) progetto dei manufatti di scarico, comprendente la planimetria dello stabile, in scala non inferiore a 1:200, con indicazione del percorso dei condotti della fognatura interna, dei pozzetti d'ispezione, delle fosse Imhoff, di eventuali impianti di depurazione, dei manufatti di scarico e/o delle opere di sub - irrigazione;
- 3) relazione dettagliata indicante le modalità esecutive ed i manufatti costituenti le opere da eseguire e contenente i principali elementi indicativi delle caratteristiche dell'insediamento quali:
 - a) numero e superficie degli appartamenti;
 - b) numero dei bagni, cucine, lavanderie e di eventuali altri locali in cui si producono scarichi;
 - c) elenco dettagliato delle eventuali attività commerciali, artigianali e di prestazione di servizi con scarichi civili;
 - d) fonte di approvvigionamento idrico ed ogni altra notizia utile a caratterizzare le acque di scarico previste.

La relazione sopra indicata, per quanto necessario, è corredata di calcoli idraulici ed igienico - sanitari.

Gli elaborati sono sottoscritti da un tecnico abilitato, regolarmente iscritto all'Albo Professionale di competenza.

Art. 29 - Impianti di depurazione per Piani di Lottizzazione

Le nuove lottizzazioni dovranno realizzare un idoneo impianto di trattamento primario e secondario, nel caso che non siano collegabili ad impianti di depurazione pubblici.

Art. 30- Insediamenti abitativi esistenti

Il Sindaco, con ordinanza da notificarsi ad ogni singolo interessato, fissa i termini, entro i quali gli insediamenti abitativi con recapito sul suolo, negli strati superficiali del suolo o in corpo idrico superficiale sono tenuti a presentare una relazione sullo stato di fatto delle opere di scarico.

In caso di difformità del presente regolamento il Sindaco prescrive gli adeguamenti opportuni, fissando il termine per la realizzazione delle opere necessarie.

Art. 31 - Insediamenti civili non abitativi

Il Sindaco, con ordinanza da notificarsi ad ogni singolo interessato, fissa i termini entro i quali gli insediamenti civili non abitativi privi di precedente autorizzazione allo scarico sono tenuti a presentare domanda di autorizzazione allo scarico con allegata una dettagliata relazione, corredata di eventuali elaborati grafici, sullo stato di fatto delle opere di scarico.

L'autorizzazione allo scarico è rilasciata dal Sindaco a seguito di verifica di conformità delle opere a quanto previsto dal presente regolamento.

Il Sindaco in caso di difformità, fissa i termini per la presentazione del progetto di adeguamento con opportune modalità.

Art. 32 - Esecuzione d'Ufficio del progetto

Trascorsi i termini previsti al precedente articolo, il Comune provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente, e stabilisce i termini per l'inizio ed il completamento delle opere.

Gli elaborati sono notificati all'interessato che deve provvedere, entro il termine di 30 gg., al pagamento delle spese tecniche relative alla loro compilazione.

Art. 33 - Esecuzione d'Ufficio delle opere

Trascorso il termine stabilito per l'esecuzione delle opere il Comune provvede d'Ufficio. Ferma restando ogni altra sanzione di legge, anche penale, le spese per l'esecuzione delle opere sono addebitate all'utente inadempiente, maggiorate del max. 7% per spese generali e notificate all'interessato, che può ricorrere nelle forme di legge.

Art. 34 - Ammissibilità e limiti di accettabilità degli scarichi produttivi

Gli scarichi di insediamenti produttivi con recapito sul suolo, negli strati superficiali del suolo ed in corpo idrico superficiale, devono rispettare i limiti indicati nella tabella A della legge 10/05/76 n° 319, fatto salvo il potere dell'Autorità competente, d'imporre limiti più restrittivi per i casi particolari, in funzione degli inquinanti presenti e dei volumi di acqua scaricata.

Tali limiti non possono essere conseguiti mediante diluizione con acque appositamente prelevate allo scopo.

Gli scarichi hanno di norma recapito nei corpi idrici superficiali, qualora non sussista la possibilità di conveniente realizzazione di tale modalità di scarico può essere autorizzato il recapito sul suolo o negli strati superficiali del suolo, previo assenso o autorizzazione del gestore del corpo ricettore dello scarico che ne fissa i limiti quantitativi di portata da rispettare e previa indicazione della portata media giornaliera e annua dello stesso.

Art. 35 - Autorizzazione allo scarico o esercizio

Per le utenze produttive l'autorizzazione allo scarico definitiva è rilasciata dopo i previsti accertamenti da parte del P.M.P. dell'ULSS n.10, nella fase transitoria è sostituita da una autorizzazione provvisoria.

L'attivazione dello scarico è subordinata al rilascio della autorizzazione.

L'autorizzazione allo scarico è rilasciata dall'autorità competente a seguito di esito favorevole della documentazione presentata e degli accertamenti eseguiti.

Art. 36 - Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione allo scarico ai sensi dell'art. 7 della L. 17.5.95 n. 172 ha validità di quattro anni ed è rinnovabile su richiesta dell'interessato. L'autorizzazione è revocata ai sensi della normativa vigente qualora venga accertato l'inadempimento alle prescrizioni impartite ed in particolare quando si verifichi:

- mancato rispetto dei limiti di accettabilità,
- non osservanza delle prescrizioni eventualmente emanate anche successivamente al rilascio dell'autorizzazione,
- inadeguata manutenzione dello scarico e degli eventuali impianti di pretrattamento o depurazione,
- modifiche dei cicli produttivi che comportino cambiamenti delle caratteristiche quali - quantitative dello scarico, rispetto a quanto indicato nella domanda di scarico.

La titolarità dell'autorizzazione allo scarico, s'intende attribuita all'impresa ed il suo legale rappresentante assume gli obblighi ed i diritti conseguenti.

La titolarità decade di diritto nel caso di cessazione o di trasformazione dell'attività produttiva, che determini modifiche quali - quantitative dello scarico.

In caso di revoca o decadenza della titolarità dell'autorizzazione a norma di quanto sopra, l'impresa che intende ripristinare lo scarico deve presentare nuova domanda.

Art. 37 - Norme tecniche per lo scarico

Lo scarico del liquame sul suolo o negli strati superficiali del suolo può aver luogo mediante dispersione o sub irrigazione drenata per scorrimento, ovvero mediante le ulteriori metodologie indicate al paragrafo 2.6 della delibera del Comitato dei Ministri 04/02/1977.

Nelle zone di dispersione i deflussi superficiali non devono in nessun caso avere caratteristiche di ruscellamento ed il rigonfiamento del terreno, a seguito delle somministrazioni, non deve portare a degradazione della sua struttura. A monte della zona di applicazione dello scarico, deve essere costruito un pozzetto d'ispezione.

L'ubicazione di tale pozzetto deve consentire un agevole accesso al personale adibito al controllo.

Art. 38 - Misurazioni quali - quantitative degli scarichi

In casi particolari e motivati l'Autorità competente ha facoltà d'imporre l'installazione nel pozzetto d'ispezione di uno strumento di misurazione delle portate.

L'Autorità stessa, ha facoltà d'imporre i controlli e le verifiche, atti ad accertare la qualità degli scarichi e la loro conformità alle caratteristiche ed alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico.

Per casi particolari e motivati l'Autorità competente ha, altresì, la facoltà d'imporre l'installazione di apparecchiature e strumenti di misura, controllo e registrazione delle caratteristiche qualitative tipiche dello scarico, con spese a carico dell'impresa.

CAPO II TUTELA DEL SUOLO

Art. 39 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi

Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di nuove e specifiche normative a livello nazionale e/o regionale.

Art. 40 - Pulizia del suolo e degli spazi prospicienti la pubblica via

Coloro che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano. I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

Art. 41 - Nettezza Urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui al D.P.R. n. 915 del 10.09.1982 e successive modifiche e al Regolamento comunale di nettezza urbana.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati rifiuti di qualsiasi genere.

E' consentito il trattamento domestico del verde e residui organici. Ciò deve avvenire in condizioni tali che non arrechi danno alle abitazioni vicine, tramite compostaggio e accumulo in appositi contenitori.

Sarà cura dei proprietari provvedere alla pulizia dei terreni incolti in zona abitativa ed in particolar modo alla falciatura dell'erba, alla lotta contro topi, insetti ed altro anche in zona agricola coltivabile.

E' proibito l'impianto di scarichi non controllati.

Gli scarichi controllati, devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni. Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle Leggi 15.07.1966 n. 615, D.P.R. 203/88 e successivi regolamenti di applicazione.

Per tutti gli impianti valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali. Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

Art. 42 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendano generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione,

debbono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori di idonee capacità.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono provvedere alla pulizia e al decoro dell'area occupata.

Art. 43 - Immondezze

Per le località non raggiunte dal servizio pubblico di nettezza urbana i rifiuti solidi urbani devono essere recapitati in sacchi ben chiusi presso i centri di raccolta istituiti dal Comune. Il conferimento dei rifiuti dovrà essere fatto con le modalità e nei periodi stabiliti dall'apposito REGOLAMENTO COMUNALE DI NETTEZZA URBANA.

Art. 44 - Rifiuti cantieri edili e/o stradali

Considerato che i rifiuti prodotti all'interno dei cantieri edili sono in genere inerti o assimilati agli urbani, il loro smaltimento deve avvenire in conformità dei disposti del D.P.R. 915/82. In particolare è necessario che i cantieri edili si dotino di apposito contenitore (es. container) allo scopo di stoccare provvisoriamente i rifiuti diversi da quelli inerti in attesa del loro avvio in impianti autorizzati.

Art. 45 - Obbligo di smaltimento di rifiuti

Coloro che hanno la proprietà o per qualsiasi titolo hanno l'uso di una area, nel caso di rinvenimento, su tale area, di rifiuti, comunque classificati, hanno l'obbligo di rimuoverli, anche se accumulati clandestinamente da terzi. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dal D.P.R. 915/82. Resta salva comunque la rivalsa nei confronti del soggetto autore dell'illecito.

Art. 46 - Trasporto di materiale disperdibile sul suolo

Il trasporto di materiali di facile dispersione (calce, sabbia, terra o altro) deve essere effettuato con veicoli e cautele tali da impedire la dispersione in aria ed il successivo imbrattamento del suolo pubblico. Resta l'obbligo da parte del trasgressore di rimediare al danno fatto.

Art. 47 - Norme per lo spargimento dei liquami zootecnici (Applicazione DGR 26.6.92 n. 3733)

In tutte le fasi di smaltimento di cui al presente regolamento, gli operatori agricoli dovranno rispettare le norme tecniche previste dalla L. 319/76 e L. R. 33/85, dalla Del. Interm. 4/2/77 (all. 5), dalla Circ. 35/86, dalla L.R. 28/90 e dalla D.G.R. 26/6/92 n. 3733.

Il territorio Comunale di Sernaglia ricade in zona C nel Piano Regionale di Risanamento delle Acque (modifica dell'allegato D D.G.R. 26 giugno 1992 n. 3733 "Norme per lo smaltimento dei liquami").

L'area è compresa nella fascia di ricarica degli acquiferi come individuata negli strumenti di pianificazione regionale per la tutela delle acque dall'inquinamento.

In essa è consentita la distribuzione dei liquami, nelle aree ammesse allo smaltimento, (art. 2 del presente regolamento) nella quantità massima corrispondente a quella prodotta da:

- 15 q.li di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno utilizzato, per gli allevamenti avicunicoli;
- 24 q.li di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno utilizzato, per gli allevamenti di suini e di vitelli a carne bianca;

- 30 q.li di peso vivo di bestiame per ettaro di terreno utilizzato per gli altri allevamenti.

Per le zone definite ad altissima vulnerabilità i limiti sono rispettivamente di 9 - 12 - 19 q.li per ettaro.

Per il calcolo del peso vivo di bestiame, si dovrà far riferimento alla tabella allegata. All'atto della comunicazione alla Provincia dei documenti relativi all'entità dell'allevamento, all'ubicazione, alla superficie interessata allo smaltimento, agli eventuali formali atti di assenso allo spargimento, nonché dei piani di concimazione, è fatto obbligo agli allevatori trasmettere copia dei suddetti documenti all'Amministrazione Comunale.

Art. 48 - (divieti)

Il Piano Comunale di smaltimento liquami zootecnici (Tav. 3.1 vincoli alla distribuzione) stabilisce il divieto di smaltimento di liquami zootecnici nei seguenti casi:

- area di rispetto dalle singole abitazioni con raggio di m. 25, con possibile riduzione con assenso degli interessati;
- zona A B C D a norma del P.R.G. con fascia di rispetto di m. 25;
- luoghi di culto frequentati: area di rispetto con raggio di m. 100;
- impianti sportivi, aree a verde pubblico attrezzato m. 50;
- cimiteri e monumenti: area di rispetto m. 50;
- area di cave non ripristinate all'uso agricolo: fascia di rispetto m. 20;
- pozzi pubblici e privati di alimentazione ad uso civile: area di rispetto con un raggio di m. 200 dal punto di captazione (D.P.R. 236/88);
- terreni allagati, saturi d'acqua e ghiacciati;
- corsi d'acqua: fascia di rispetto di m. 10 per lato;
- canali in terra incassati: fascia di rispetto di m. 5;
- viabilità statale, provinciale e comunale: fascia di rispetto m. 5 per lato;
- Nel periodo tra il 1 novembre e il 31 marzo la distribuzione è vietata nei giorni di pioggia e nel giorno immediatamente successivo.

Art. 49 - (stoccaggio)

I liquami vanno stoccati secondo quanto stabilito dalla D.G.R. 26/6/92 n. 3733 e comunque in vasche a tenuta stagna della capienza utile complessiva non inferiore a recepire il quantitativo di liquame prodotto dall'insediamento in 4 - 6 mesi, in relazione al tipo di allevamento ed in relazione alle esigenze colturali delle singole aziende.

La permanenza effettiva può essere ridotta ad un periodo non inferiore a 60 giorni per i liquami sottoposti a particolari trattamenti volti ad accelerare il processo di maturazione degli stessi.

Il letame non maturo va stoccato in apposite concimaie a tenuta con muretto di contenimento, dimensionate in funzione della produzione dell'allevamento e dell'utilizzo agronomico di detto fertilizzante, nonché dotate di vasche di raccolta del colaticcio.

Art. 50 - (distribuzione dei liquami)

Lo spargimento dei liquami sul suolo agricolo è inteso come pratica agronomica volta alla fertilizzazione dei terreni e pertanto deve avvenire nei modi e nei tempi più appropriati con l'obbligo di osservare le seguenti regole:

- il percorso dei mezzi che trasportano i liquami, dovrà avvenire senza perdita alcuna nella sede stradale, né causare odori o esalazioni moleste e avendo cura di evitare il transito lungo le strade dei centri abitati;
- all'uscita dai fondi dovrà essere garantita la pulizia dei mezzi di trasporto onde evitare l'imbrattamento del fondo stradale;
- dal 15 luglio e per tutto il mese di agosto lo spargimento potrà avvenire dalle ore 4 alle ore 10 su terreni sottoposti ad immediata aratura;
- è vietato lo spargimento nei giorni festivi;
- eccetto il caso di colture in atto, effettuato lo spargimento delle deiezioni, si deve procedere alla aratura immediata e comunque non oltre le 24 ore in inverno e le 12 ore nelle altre stagioni, dall'inizio dello spargimento;
- lo smaltimento dovrà essere effettuato nel minor tempo possibile, con distributore rasoterra e a bassa pressione, evitando in modo tassativo lo smaltimento ripetuto nello stesso appezzamento;
- lo smaltimento dei liquami provenienti da allevamenti situati fuori comune, potrà essere effettuato nel rispetto delle norme sovracitate e previa presentazione all'Amministrazione Comunale della documentazione di cui all'Art. 47.

Art. 50/BIS - SPARGIMENTO DI POLLINA

Considerato che nella realtà comunale viene sparsa su suolo agricolo una consistente quantità di pollina derivante dagli allevamenti avicoli e ritenuto che uno spargimento indiscriminato di detto fertilizzante può comportare fattori di inquinamento per le falde acquifere e diffusioni maleodoranti, a questa pratica agronomica si applicano oltre a quanto prescritto dai commi 1-2-3-4-5 dell'art. 50, le seguenti disposizioni:

- presso l'allevamento lo stoccaggio della pollina dovrà essere effettuato su platee impermeabili con copertura della massa in attesa dell'utilizzo;
- nel caso di accumuli in campagna si dovrà impermeabilizzare l'area del deposito temporaneo e coprire il concime organico in attesa dell'intervento agronomico che comunque non dovrà prolungarsi oltre i 2 o 3 mesi;
- le concimazioni agronomiche con pollina o altri letami dovranno conformarsi, rigorosamente, alle corrette pratiche colturali, tenendo presente la tessitura dei terreni, le esigenze alimentari e la tipologia delle colture praticate.

Art. 51 - (deroghe)

Il Sindaco, sentita la Commissione Ambiente e la Giunta, su motivata richiesta, può concedere la deroga alle norme previste dagli artt. 2 e 4 del presente Regolamento.

ALLEGATO: TABELLA

PARAMETRI PER IL CALCOLO DEL PESO VIVO DI BESTIAME

TIPOLOGIA	PESO MEDIO IN KG
1 - Suini	
Capo adulto pesante (da insaccato)	1 UCG suino = 100
Capo adulto leggero (da carne)	70
Scrofa	180
Verro	250
Magrone	30
Lattonzolo	14
2 - Bovini	
Capo adulto	500 = 1 UCG bovino
Vitellone o manza	300
Vitello o manzetta	120
Vitello a carne bianca	140
3 - Equini	
Fattrice o stallone	700
Puledro da ingrasso	200
4 - Altri	
Pecora o capra	60
Capretta	35
Agnellone	18
Coniglio riproduttore	3,5
Coniglio da ingrasso	1,8
Gallina ovaioia	2
Pollo da ingrasso	1
Tacchino	8
Tacchina	4

Art. 52 - Zona protezione punti di prelievo acquedotto comunale

Al fine di prevenire danni e nocimento alla salute pubblica e all'ambiente, nel rispetto della normativa fissata dal D.P.R. 24/5/1988 n.236 concemente la qualità delle acque destinate al consumo umano, sono vietati i seguenti interventi, per un raggio di 200 metri nell'intorno del punto di prelievo dell'acqua: dispersione di reflui, fanghi e liquami anche se depurati; fertirrigazione sia chimica che organica; spandimento di pesticidi fertilizzanti; apertura di pozzi; stazzo e pascolo di bestiame; stoccaggio, anche provvisorio, di rifiuti, reflui, prodotti e/o sostanze chimiche pericolose, sostanze radioattive; posizionamento di fognature e pozzi perdenti.

Art. 53 - Raccolta di liquami zootecnici e costruzione bacini di accumulo

I liquami zootecnici delle imprese agricole che effettuano lo smaltimento dei liquami sul terreno, dovranno essere raccolti prima dello spandimento in vasche a perfetta tenuta.

Art. 54 - Tecniche costruttive delle vasche di accumulo e modalità di stoccaggio

Nella costruzione delle vasche di stoccaggio, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- il liquame zootecnico deve essere raccolto e conservato prima dello spargimento in vasche di accumulo a perfetta tenuta, al fine di garantire una idonea maturazione la capacità utile complessiva non inferiore al volume prodotto
 - a) in sei mesi di attività per gli allevamenti suinicoli e avicoli ;
 - b) in quattro mesi di attività per gli altri allevamenti
 - c) nel caso che vengano adottate particolari tecnologie di trattamento dei liquami il tempo di permanenza può essere ridotto sino a due mesi.
- Le stalle devono pertanto, al fine di permettere la maturazione essere dotate di due vasche con le caratteristiche succitate.

Art. 55 - Controllo e riduzione del consumo di acque

E' fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento delle deiezioni.

Art. 56 - Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami

Qualunque variazione o modifiche delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciati, a cura del titolare dell'autorizzazione all'Autorità Provinciale e Comunale e Provinciale.

Art. 57 - Allevamenti di animali nei centri abitati

Nei centri e nei nuclei abitativi è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali da affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato ed in relazione allo spazio disponibile. Detti animali se tenuti nelle abitazioni non devono arrecare alcun disturbo al vicinato. I cani tenuti in giardini, cortili o altri spazi aperti non devono essere causa di odori e rumori molesti ed il proprietario curerà che l'area occupata dal cane sia mantenuta perfettamente pulita.

Art. 58 - Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dall'art. 327 T.U. LL.SS. R.D. 26.7.1934 n. 1265 e dal D.P.R. n. 915 del 10.9.1982.

Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali - quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

CAPO III° TUTELA DELL'ARIA

Art. 59 - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi

Le norme seguenti sulla tutela dell'aria s'intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale.

Art. 60 - Nuovi insediamenti produttivi

Per la costruzione, l'attuazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui alla Legge 13.7.1966 n. 615 e successive modificazioni, al D.P.R. 15.4.1971 n. 322, al D.P.R. 24.05.1988 n. 203 e al D.P.R. 25 luglio 1991.

I titolari di insediamenti produttivi, in occasione della richiesta di concessione edilizia o dell'attivazione di un nuovo impianto industriale, devono presentare al Comune:

- 1) la copia, completa anche negli allegati, della richiesta di autorizzazione alle emissioni presentata alla Provincia e/o alla Regione, nel caso che di impianti con emissioni in atmosfera;
- 2) una dichiarazione dalla quale si evinca che il ciclo produttivo, da attivarsi, non comporta emissioni in atmosfera o che rientra tra le attività ad inquinamento atmosferico poco significativo.

Sono esclusi dal campo di applicazione della normativa citata:

- gli impianti termici per il riscaldamento degli ambienti;
- gli impianti di distribuzione di carburanti;
- gli impianti di produzione energia elettrica alternativi.

Sono esclusi dall'autorizzazione preventiva alle emissioni in quanto attività ad inquinamento atmosferico poco significativo :

- ◊ Pulitintolavaderie a ciclo chiuso, stirerie;
- ◊ Lavorazioni meccaniche, che non effettuano verniciatura o trattamenti superficiali;
- ◊ Rosticcerie e friggitorie;
- ◊ Attività estetiche e sanitarie odontotecnici;
- ◊ Laboratori orafi;
- ◊ Decorazioni ceramiche senza cottura;
- ◊ Autofficine ed autolavaggi;
- ◊ Lavorazioni tessili di cui all'allegato 1 del D.P.R. 25 luglio 1991
- ◊ Cucine e mense;
- ◊ Panetterie e pasticcerie con non più di 300 kg/d di farina;
- ◊ Laboratori fotografici;
- ◊ Autorimesse;
- ◊ Silos materiali di costruzione;
- ◊ Eliografie;
- ◊ Impianti termici utilizzati parzialmente nel ciclo produttivo con potenzialità inferiori a quelle precisate nell'allegato 1 del D.P.R. 25 luglio 1991;
- ◊ Stoccaggio e movimentazione prodotti petroliferi;
- ◊ Sfiati e ricambi aria ambienti di lavoro;
- ◊ Impianti trattamento acque;
- ◊ Gruppi elettrogeni di cui al D.P.R. 25 luglio 1991;
- ◊ Concerie e pelliccerie a circuito chiuso;
- ◊ Seconde lavorazioni vetro;
- ◊ Produzione vetro con forni elettrici. Restano comunque salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria Locale a mente degli artt. 215 e 217 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934 N° 1265 atti a prevenire qualsiasi danno o nocumento della salute pubblica.

Art. 61 - Messa in esercizio di nuovi impianti produttivi

L'impresa, almeno 15 giorni prima di dare inizio alla messa in esercizio di impianti che comportano emissioni in atmosfera, deve darne comunicazione oltre alla Provincia anche al Sindaco del Comune.

Art. 62 - Controllo sulle emissioni

Il Comune è autorizzato (ai sensi dell'art. 9 comma 1 della L. R. 16.04.85 n. 33 e dell'art. 9 del D.P.R. 24.05.88 n. 203) ad eseguire tutte le ispezioni, i controlli e i campionamenti ritenuti opportuni all'interno degli insediamenti produttivi, sia sulle emissioni che sul tipo di combustibile adoperato ed anche sui residui delle combustioni.

A tale riguardo il Comune si avvale delle strutture tecniche dei Presidi e Servizi Multizonali e del Settore Igiene Pubblica ULSS. Quando per la complessità delle indagini necessarie o per l'urgenza della loro esecuzione le strutture pubbliche non siano in grado di corrispondere alla richiesta della Amministrazione Comunale, quest'ultima può affidare accertamenti tecnici ed analitici anche ad Istituti e Laboratori privati autorizzati, dando comunicazione all'ULSS competente delle risultanze (art. 9 comma 2 L.R. 16.04.85 n. 33).

In relazione ai provvedimenti atti al contenimento e riduzione dell'inquinamento dell'aria, il Comune è legittimato ai sensi dell'art. 38 della L. 8.6.90 n. 142 a prescrivere per le emissioni maggiormente degne di attenzione, delle analisi di autocontrollo con una periodicità che verrà definita in funzione del grado di rischio anche presunto che queste possono comportare (art. 7 D.P.R. 203/88).

E' in ogni caso vietato l'incenerimento all'aperto e nelle caldaie, di qualsivoglia sottoprodotto di lavorazione, residuo o rifiuto che proviene da una attività produttiva.

L'uso di combustibili non tradizionali per l'alimentazione delle caldaie (es: residui della lavorazione del truciolo e similari, ad esclusione del legno vergine) deve essere autorizzato ai sensi dell'art. 13 capo III "Combustibili" della Legge 13/07/66 n. 615.

Ogni condotto di emissione deve essere provvisto dei fori per il campionamento, come previsto dal D.P.R. 15.4.71 n. 322.

Le ceneri provenienti dagli impianti di combustione essendo definite rifiuti speciali ai sensi del D.M. 14.12.92: (codice rifiuto H0010), sono soggette a tutte le norme tecnico amministrative previste per la produzione, lo stoccaggio e lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Nel caso di trasferimento, ristrutturazione, messa in opera di nuovi processi che comportano nuove emissioni, dovrà essere presentata alla Provincia e al Comune, ai sensi del D.P.R. 203/88, la relativa domanda di autorizzazione.

Art. 63 - Adempimenti amministrativi in campo igienico - ambientale da parte delle imprese

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.L.L.S.S. - R.D. 27.7.34 n. 1265, chiunque intenda attivare una attività definita insalubre ai sensi del D.M.S. 02.03.87, deve 15 giorni prima darne avviso per iscritto al Sindaco, il quale, quando lo ritenga necessario nell'interesse della salute pubblica, e sentito il parere del S.I.P. dell'U.L.L.S., può vietarne la attivazione o subordinarla a determinate cautele.

Presso ogni impianto produttivo deve essere tenuta, a disposizione degli organi di controllo preposti, tutta la documentazione relativa alle emissioni, ai rifiuti speciali (in

particolare il registro di carico e scarico opportunamente aggiornato), e tutta la documentazione inoltrata agli Uffici tesa ad ottenere l'autorizzazione ad eventuali scarichi idrici, nonché il provvedimento di autorizzazione da parte dell'Autorità competente.

I rifiuti speciali di qualsiasi genere devono essere stoccati con le modalità previste in materia di igiene ambientale: in particolare non devono essere soggetti al dilavamento meteorico.

Per lo stoccaggio dei rifiuti speciali definiti tossici/nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e dalla Del. C.I. 27.7.84, è necessario presentare alla Provincia l'opportuna domanda di autorizzazione, con le modalità previste dall'art. 2 della L.R. 23.4.90 n. 28.

I produttori di rifiuti speciali hanno inoltre l'obbligo ai sensi dell'art. 3 comma 3 della L. 9.11.88 n. 475, di presentare alla Provincia entro il 28 febbraio di ogni anno, i dati relativi ai rifiuti speciali prodotti e smaltiti nell'anno precedente. Tale dichiarazione dovrà essere presentata su moduli conformi al modello pubblicato sul D.M. 14.12.92.

Lo stoccaggio delle materie prime e/o dei rifiuti infiammabili, deve avvenire con le modalità previste dalle disposizioni vigenti in materia di prevenzione incendi. Se nei processi di lavorazione sono adoperate sostanze tossiche, nocive o irritanti, comprese nell'elenco di cui all'allegato del D.P.R. 19.3.56 n. 303, gli addetti a tali lavorazioni devono sottoporsi a visite mediche con la periodicità prevista nell'allegato stesso.

Inoltre i reparti di lavorazione nei quali il livello di rumorosità può comportare livelli di rischio per gli operatori, sono soggetti alle norme di prevenzione previste dal D.L. 25.7.91 n. 277.

Art. 64 - Impianti termici non soggetti ad autorizzazione ai sensi del D.P.R. 25.7.91

L'eventuale attivazione ed uso di apparecchi di abbattimento o di depurazione dei fumi sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco che prescrive eventuali cautele da adottarsi.

Nei locali destinati a contenere focolai o depositi di combustibili, dovranno essere in ogni caso, qualunque sia la potenza calorifica dell'impianto, assicurati livelli di luce artificiale non inferiore rispettivamente a 100 ed a 40 lux, uniformemente distribuiti.

Art. 65 - Attività che usano solventi organici non soggette ad autorizzazione ai sensi del D.P.R. 203/88

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura devono essere dotate di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato.

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali fecce prodotte smaltite tramite i servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione dovrà avvenire previo trattamento di depurazione in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia (es. non sono tollerati sfiati in canne di esalazione comuni o canne fumarie, in fognatura ecc.).

Il Sindaco può prescrivere, in ogni caso, eventuali cautele da adottarsi.

Art. 66 - Attività di verniciatura e/o di trattamento superficiale svolte all'aperto.

Le attività di verniciatura e/o trattamento superficiale, svolte all'aperto ma collegate direttamente con un ciclo produttivo che normalmente viene condotto in un ambiente confinato, sono vietate.

Art. 67 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti della eventuale miscela. Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977.

Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale e la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale non intaccabile dai prodotti chimici.

Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito, con la stessa modalità delle protezioni della cisterna. I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvole di sicurezza e nel caso di prodotti tossici o nocivi di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

Oltre a quanto previsto per le norme della prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano e commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva prodotti assorbenti;
- pronto soccorso dotato di:
 - a) manuale o schede di pronto soccorso in ragione di prodotti detenuti, tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
 - b) bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio)
 - c) bombole di ossigeno portatili;
 - d) occhiali protettivi di laboratorio.

Art. 68 - Scarichi degli autobus cittadini

Gli autobus, delle reti di trasporto urbano, devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gli scarichi nella zona posteriore degli autoveicoli ed al di sopra del tetto della cabina.

Art. 69 - Protezione di materiali trasportati da autocarri

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati

mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocimento per la popolazione.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 e seg. del D.P.R. 420 30.6.59 e dal D.P.R. n. 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 70 - Accensione fuochi all'aperto

E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

E' consentito, solo nelle zone agricole, bruciare all'aperto materiale di facile combustione, che non provochi fumi od esalazioni tossiche o moleste, derivante dall'attività di coltivazione del fondo agricolo. Nei centri abitati è comunque vietato accendere all'aperto fuochi di qualsiasi natura.

Per le altre zone non nominate nel presente articolo, sono recepite tutte le norme che derivano dalla legislazione vigente.

CAPO IV TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

Art. 71 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita

La materia è disciplinata da:

- L. 30.4.1962 n. 283, art. 5h);6
- D.P.R. 3.8.1968 n. 1255 (disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei presidi sanitari);
- D.P.R. 9.5.1974 n. 424 che modifica l'art. 24 del D.P.R. precedente.

Art. 72 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto

I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che a rispondere ai requisiti di legge, devono:

- a) essere isolati da case di abitazione;
- b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
- d) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- e) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe, con bocche o collegati a bocche d'aerazione esterna ben protette a mezzo grata a maglie fitte o reticella.

E' consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non danno luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione, non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 73 - Modalità d'uso

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato, in particolare deve curare che:

- a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
- b) i contenitori vuoti vengono conferiti ad appositi centri di distruzione e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Settore di Igiene Pubblica.
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore.

A tal fine si deve:

- far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi;
- evitare che, irrorando alberi vicini a strade o case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;

- controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla Legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
- esigere all'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

Le acque di lavaggio dei recipienti utilizzati nelle operazioni di irroramento, devono essere sparse con le stesse modalità utilizzate per l'irroramento.

- d) Tenere un registro con l'annotazione della data del trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate. Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione e utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe.

Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

Art. 74 - Impiego con mezzi aerei

L'impiego con mezzi aerei per trattamenti antiparassitari deve essere autorizzato, sulla base delle norme eventuali amministrative impartite dalla regione annualmente. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44, 6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione anti deriva ed anti evaporante.

Art. 75 - Superfici da trattare: caratteristiche

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

Le superfici di terreno a monocultura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettaro per trattamenti con elicotteri e 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione. La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione del trattamento.

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc.; strade aperte al traffico ecc.) devono

essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

Art. 76 - Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegni di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron. Si intende pertanto esclusa la distribuzione a basso ed ultra basso volume. La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

Art. 77 - Intervallo di agibilità

L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

Art. 78 - Attività di vigilanza

Al S.I.P. dell'ULSS spetta il controllo e la vigilanza e la possibilità di svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati. Qualora si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, si deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette. Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione. In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco e al Presidente della Giunta Regionale per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

CAPO V DECORO ED ORDINE DEL CENTRO ABITATO

Art. 79 - Disposizioni generali

Tutte le cose, i manufatti, i luoghi pubblici, aperti o esposti al pubblico, debbono essere tenuti costantemente puliti ed in uno stato decoroso. E' pertanto vietato qualsiasi forma di imbrattamento, danneggiamento, deturpamento del suolo e degli edifici, anche se dipendente da incuria. Ai trasgressori, oltre alla sanzione pecuniaria è fatto obbligo di provvedere al ripristino o allo stato decoroso precedente.

Art. 80 - Pulizie delle aree date in concessione e davanti ai negozi

E' proibito agli esercenti negozi, pubblici esercizi, chioschi, botteghe, laboratori e simili, ai venditori ambulanti e a quant'altri occupino a qualsiasi titolo area pubblica di gettare, lasciar cadere o dar causa che cada alcun residuo o rifiuto atto a danneggiare o sporcare il suolo pubblico.

Art. 81 - Atti contrari al decoro e alla decenza

In luogo pubblico è vietato compiere atti contrari al decoro e alla decenza. E' vietato altresì il nuoto ed il bagno nei corsi d'acqua scorrenti lungo le strade e nelle pubbliche fontane. E' inoltre vietato sedersi nelle aiuole, nei gradini dei monumenti o altri edifici, sulle catenelle, sui corrimano, sui parapetti dei ponti, arrampicarsi sui pali, sulle inferriate, sugli edifici, sdraiarsi o salire coi piedi sulle panchine.

Art. 82 - Manutenzione degli edifici

I proprietari o i locatari di edifici debbono tenere in buono stato di conservazione le porte, i serramenti, le vetrate, l'androne, le scale, le inferriate, le tende ed ogni altra cosa esposta alla pubblica vista. Debbono curare che sia sempre garantita una sufficiente illuminazione degli accessi, delle scale e dei passaggi di uso comune aperti al pubblico. Essi hanno altresì l'obbligo di provvedere ai restauri dell'intonaco ed alla tinteggiatura, alla pulizia delle farghe e dei numeri civici. I proprietari dei fabbricati hanno l'obbligo inoltre di tenere in buono stato di efficienza le grondaie ed i tubi di gronda fino al suolo. Sono fatte salve le norme del regolamento edilizio e di quanto previsto da articoli successivi.

Art. 83 - Lavatura ed esposizione di biancheria e panni.

La biancheria, i panni e gli indumenti, i tappeti e simili non potranno esser lavati, sciorinati, distesi o appesi fuori dei luoghi privati o dei luoghi stabiliti dall'Autorità Comunale. E' pertanto vietato distendere o appendere gli oggetti suddetti alle finestre, terrazzi o balconi prospicienti la pubblica via. E' consentito eseguire le operazioni di cui sopra nei luoghi interni purché non si provochi gocciolamento su area pubblica o su pertinenze altrui.

Art. 84 - Battitura di panni e tappeti

E' vietato scuotere, spolverare e battere su suolo pubblico o dalle finestre tappeti, indumenti, stuoie, stracci, materassi e simili. Tali operazioni sono consentite dalle ore 07.00 alle ore 10.00, se compiute con le dovute cautele, per quelle abitazioni che non hanno aperture interne.

Art. 85 - Pulizia di anditi, vetrine e negozi.

La pulizia di anditi, vetrine, soglie, ingressi e marciapiedi antistanti i negozi deve essere eseguita senza sollevare polvere ed in modo da non recare molestia o intralcio ai passanti.

Art. 86 - Altri atti vietati

In tutto il territorio comunale resta altresì vietato in luogo pubblico:

- 1) eseguire la pulizia di persone, cose o animali;
- 2) gettare o lasciar cadere carta, liquidi o altri oggetti;
- 3) manomettere o danneggiare fiori e piante.

CAPO VI TUTELA DAL RUMORE

Art. 87 - Campo di applicazione

Il presente articolo recepisce il D.P.C.M. 1 Marzo 1991 e individua nel territorio comunale le varie zone a diverso livello di protezione acustica, descritte nell'allegata planimetria.

Art. 88 - Limiti delle emissioni sonore

I livelli sonori ammissibili, sotto riportati, si identificano nelle seguenti zone:

CLASSE I: AREE PARTICOLARMENTE PROTETTE

Rientrano in questa classe le aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: aree scolastiche, aree destinate al riposo ed allo svago, parchi pubblici, ecc.

CLASSE II: AREE DESTINATE AD USO PREVALENTEMENTE RESIDENZIALE

Rientrano in questa classe le aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, con limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali.

CLASSE III: AREE DI TIPO MISTO

Rientrano in questa classe le aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione con presenza di attività commerciali, uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali.

CLASSE IV: AREE DI INTENSA ATTIVITA' UMANA

Rientrano in questa classe le aree urbane e limitrofe, con elevata presenza di attività commerciali e per il tempo libero, uffici, con presenza di attività produttive, le aree con limitata presenza di industrie.

CLASSE V: AREE PREVALENTEMENTE INDUSTRIALI

Rientrano in questa classe le aree interessate da attività industriali e con la presenza di qualche insediamento abitativo.

CLASSE VI: AREE ESCLUSIVAMENTE INDUSTRIALI

Rientrano in questa classe le aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

VALORI DEI LIMITI MASSIMI DEL
LIVELLO SONORO EQUIVALENTE ($L_{eq} A$)
RELATIVI ALLE CLASSI DI DESTINAZIONE D'USO
DEL TERRITORIO DI RIFERIMENTO

Limiti massimi
[L_{eq} in dB (A)]

CLASSI DI DESTINAZIONE	TEMPI DI RIFERIMENTO	
D'USO DEL TERRITORIO	Diurno	Notturmo
I - Aree particolarmente protette	50	40
II - Aree prevalentemente residenziali	55	45
III - Aree di tipo misto	60	50
IV - Aree di intensa attività umana	65	55
V - Aree prevalentemente industriali	70	60
VI - Aree esclusivamente industriali	70	70

Art. 89 - Tempi di riferimento

Sono fissati per la determinazione dei livelli sonori i seguenti tempi di riferimento:

- PERIODO DIURNO dalle ore 06.00 alle ore 22.00
- PERIODO NOTTURNO dalle ore 22.00 alle ore 06.00

Art. 90 - Strumentazione

Devono essere utilizzati strumenti di misura almeno di classe I come definiti negli standard I.E.C. (International Electrotechnical Commission) n. 651 del 1979 e n. 804 del 1985; le misure devono essere eseguite con un misuratore di livello sonoro (fonometro) integratore o strumentazione equivalente.

Si deve poter procedere anche a misura dei livelli sonori massimi con costante di tempo "slow" ed "impulse" ed all'analisi per bande di terzo d'ottava.

Art. 91 - Rilevamento del Rumore

Il rilevamento deve essere eseguito misurando il livello sonoro continuo equivalente ponderato in curva A ($L_{eq} A$) per un tempo di misura sufficiente ad ottenere una valutazione significativa del fenomeno sonoro esaminato.

Per le sorgenti fisse tale rilevamento dovrà, comunque, essere eseguito nel periodo di massimo disturbo non tenendo conto di eventi eccezionali ed in corrispondenza del luogo disturbato.

Il microfono del fonometro dev'essere posizionato a metri 1.20 -1.50 dal suolo, ad almeno un metro da altre superfici interferenti (pareti ed ostacoli in genere), e deve essere orientato verso la sorgente di rumore la cui provenienza sia identificabile.

L'osservatore deve tenersi a sufficiente distanza dal microfono per non interferire con la misura. La misura deve essere arrotondata a 0.5 dB.

Le misure in esterno devono essere eseguite in condizioni meteorologiche normali ed in assenza di precipitazioni atmosferiche.

1) Per misure in esterno

Il microfono deve essere munito di cuffia antivento. Nel caso di edifici con facciata a filo della sede stradale o di spazi liberi, il microfono dev'essere collocato a metri uno dalla facciata stessa. Nel caso di edifici con distacco della sede stradale o

di spazi liberi, il microfono dev'essere collocato a metri uno dalla perimetrazione esterna dell'edificio.

Nelle aree esterne non edificate, i rilevamenti devono essere effettuati in corrispondenza degli spazi utilizzati da persone o comunità. Si deve effettuare la misura del livello di rumore ambientale e confrontarla con i limiti di esposizione di cui all'art. 2 di cui al presente decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri.

2) Per misure all'interno di ambienti abitativi.

Il rilevamento in caso di sorgenti esterne all'edificio deve essere eseguito a finestre aperte, ad un metro da esse.

Fermo restando quanto contenuto nel precedente punto 3 per quanto riguarda il rilevamento del livello assoluto di rumore, per il rilevamento del livello differenziale si deve effettuare la misura del rumore ambientale (definito nell'allegato A al punto 4) e del rumore residuo (definito nell'allegato A al punto 3).

La differenza fra rumore ambientale e rumore residuo verrà confrontata con i limiti massimi differenziali di cui al presente decreto. Qualora il livello del rumore ambientale misurato a finestre chiuse sia inferiore a 40 dB(A) durante il periodo diurno e 30 dB(A) durante il periodo notturno, ogni effetto di disturbo del rumore è ritenuto trascurabile e, quindi, il livello del rumore ambientale rilevato deve considerarsi accettabile.

Inoltre valori di rumore ambientali superiori a 60 dB(A) durante il periodo diurno ed a 45 dB(A) durante il periodo notturno non devono comunque essere considerati accettabili ai fini dell'applicabilità del criterio del limite massimo differenziale, restando comunque valida l'applicabilità del criterio stesso per livelli di rumore ambientali inferiori ai valori sopradetti.

Art. 92 - Presenza di Rumore a tempo parziale

Esclusivamente durante il tempo di riferimento relativo al periodo diurno (come definito al punto 11 dell'allegato A del DPCM 1 marzo 1991), si prende in considerazione la presenza di un rumore a tempo parziale nel caso di persistenza del rumore stesso per un tempo totale non superiore ad un'ora.

Qualora il rumore a tempo parziale sia compreso tra 1h e 15 minuti il valore del rumore ambientale, misurato in $Leq(A)$ dev'essere diminuito di 3 dB(A); qualora sia inferiore a 15 minuti il $Leq(A)$ dev'essere diminuito di 5 dB(A).

Art. 93 - Sistemi di allarme

Per le emissioni sonore provenienti da sistemi di allarme, non si applicano i limiti del presente regolamento, ma la durata di tale emissione non può superare il periodo di 15 minuti.

Art. 94 - Previsione di impatto acustico

I nuovi insediamenti produttivi e quelli esistenti soggetti a modifiche o ristrutturazioni, anche del ciclo tecnologico, devono presentare idonea documentazione di impatto acustico. Tale documentazione, dovrà essere redatta da un esperto qualificato, ai sensi delle norme in vigore, e tener conto anche delle certificazioni delle varie macchine poste in essere ai sensi dell'art. 46 del Decreto legislativo n. 277.

La relazione inoltre dovrà contenere informazioni sulle caratteristiche acustiche dell'edificio, sulla collocazione di eventuali macchine e o fonti di rumore all'esterno, sui sistemi di insonorizzazione che si intendono adottare e sugli orari di utilizzo delle singole apparecchiature.

Art. 95 - Deroghe

Nei casi sotto specificati sono ammesse le seguenti deroghe:

- a) VIABILITA' per le strade comunali e provinciali, sottoriportate viene ammesso, in deroga ai limiti di zona indicati nella cartografia, un possibile superamento pari a dB(A) 6 per una fascia di metri 10 dal ciglio della stessa via .
- b) AREE AGRICOLE e' possibile in deroga ai limiti del presente piano effettuare nelle zone definite agricole dal P R G le normali pratiche agricole necessarie alla coltivazione dei suoli.
- c) ATTIVITA' TEMPORANEE per le attività temporanee (cantieri edili, pubbliche manifestazioni) le deroghe ai limiti sono autorizzate dal Sindaco che stabilisce le opportune prescrizioni sentita preventivamente l'U.S.S.L. competente.

ART. 96 - Recepimento Delibera C.C. di zonizzazione

Viene recepito per intero il contenuto della delibera del Consiglio Comunale sulla zonizzazione del territorio, ai sensi del DPCM 01/03/91.

CAPO VII TUTELA DALLE VIBRAZIONI E RADIAZIONI

Art. 97 - Campo di applicazione

Il presente Regolamento si applica alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterna all'insediamento disturbato eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;
- sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Il Sindaco emette provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti. Il Sindaco su istruttoria tecnica del S.I.P. dell'ULSS può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

Art. 98 - Modalità di misura

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 .

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi). Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel cuore del soggetto ed orientati secondo le direttrici:

- piedi-testa (asse Z);
- dorso-petto (asse Z);
- destra-sinistra (asse Y).

Art. 99 - Limiti massimi consentiti

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631-1978) e relativi addendum 1 alla ISO (2631 1980) ed eventuali successive integrazioni. Attualmente a scopo indicativo in tabella 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) e (Y) e nella tabella 1 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Art. 100 - Inquinamento elettromagnetico non ionizzante : generalità

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati. I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi diagnostici o terapeutici.

- 1) - Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza tra:
300 khz a 300 MHz (300×10^3 Hz e 300×10^6 Hz)
- 2) - Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 MHz e 300 Ghz (300×10^6 Hz e 300×10^9 Hz)
- 3) - La sorveglianza fisica è l'insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni, delle misure che realizzano la protezione sanitaria della popolazione.

Art. 101 - Limiti per la popolazione.

I valori massimi della densità di potenza sono riportati nella seguente tabella:

Tabella

LIMITI DI FREQUENZA	DENSITÀ POTENZA MEDIA (W/M ²)	LIMITI CAMPO ELETTRICO (V/M)	LIMITI CAMPO MAGNETICO (A/M)
da 300 KHz a 3 Mhz	5	45	0,11
da 3 Mhz a 300 Ghz	1	20	0,05

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di "campo lontano dalla sorgente. In caso di "campo vicino", i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

Art. 102 - Limiti massimi di esposizione per campi generati da frequenze nominali di 50Hz

Per i limiti massimi di esposizione ai campi elettrici e magnetici generati dalla frequenza nominale di 50 Hz negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si fa riferimento al DPCM 23 Aprile 1992 e successive modifiche ed integrazioni

Art. 103 - Distanze di rispetto dagli elettrodotti

Con riferimento alle linee elettriche aeree esterne a 132 kV, 220 kV e 380 kV, sono adottate le seguenti distanze minime, rispetto a fabbricati adibiti ad abitazione o attività che comporti prolungata permanenza:

linee 132 kV $\longrightarrow$ 10 m
 linee 220 kV $\longrightarrow$ 18 m
 linee 380 kV $\longrightarrow$ 28 m

RADIAZIONI IONIZZANTI

Art. 104 - Radiazioni ionizzanti

Data la specificità e la frammentarietà delle norme si rinvia per l'applicazione igienico sanitaria ai seguenti provvedimenti legislativi.

- 1) D.P.R. n. 185 del 13.2.1964. legge quadro della materia;
- 2) D.P.R. n. 1303 del 5.12.1969: definisce le attività e le dosi che sono soggette al D.P.R. 185/1964;
- 3) D.P.R. n. 1428 del 24.9.1968: definisce il tipo di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione;
- 4) D.M. 27.7.1966: stabilisce i livelli di radioattività e le modalità per il rispetto di regime di denuncia e di contabilità delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo all'impiego;
- 5) D.M. 6.6.1968: determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione dei lavori esposti a radiazioni ionizzanti;
- 6) D.M. 4.8.1977: fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di "Situazioni eccezionali" previste dall'art. 108 del D.P.R.185/1964;

- 7) D.M. 14.7.1970: è in relazione con il D.P.R. 185/1964 e con il D.P.R. 1303/1969 in quanto stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni;
- 8) D.M. 2.2.1971: definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione;
- 9) Circolare M. Lavoro 46 2 marzo 1991: precisa le modalità di tenuta della documentazione prevista dal D.P.R. 185/1964.

TITOLO III IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Art. 105 - Requisiti delle acque destinate al consumo umano

E' vietato destinare al consumo umano acque che non presentino i requisiti previsti dal D.P.R. 24 maggio 1988 n. 236 e che non corrispondono per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della legge 10.5.1976 N. 319, nonché con parere sfavorevole del S.I.P. dell'ULSS.

Art. 106 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate al consumo umano, il Sindaco, su indicazione del S.I.P. dell'ULSS, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 107 - Protezioni delle sorgenti e delle opere di presa

Per assicurare mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite norme di sorveglianza e controllo analitico delle risorse idriche secondo quanto previsto dal D.P.R. 24/5/1988 N. 236. Per le opere di presa, inoltre, viene garantita una zona di tutela assoluta mediante, recinzione del sito e relative canalizzazioni delle acque piovane per il loro allontanamento.

Per i punti captazione si rinvia quanto stabilito dall'art. 54 del presente regolamento. Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno una idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.

Art. 108 - Compiti dell'ente gestore prelievo e della rete acquedottistica

Per verificare la buona qualità dell'acqua verranno effettuati periodici controlli interni, tramite laboratori autorizzati ai sensi del R.D. 1842/28 e della L. 1815/39 oppure laboratori gestionali propri:

- ai punti di presa, sorgenti e pozzi;
- agli impianti di adduzione e serbatoi;
- lungo la rete di distribuzione.

Art. 109 - Controlli sanitari acquedotto

Le analisi ed i controlli ispettivi sull'acqua destinata al consumo umano sono effettuati dai servizi e presidi dell'Unità Sanitaria Locale.

Art. 110 - Requisiti di qualità e la periodicità dei controlli

I requisiti di qualità e la periodicità dei controlli sono stabiliti dagli allegati I, II e III del D.P.R. 24 maggio 1988 n. 236.

Art. 111 Dotazione idrica

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da acquedotto pubblico, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile. Nel caso non sia possibile l'approvvigionamento idrico dal pubblico servizio, il Sindaco, prescrive al titolare del locale l'effettuazione di analisi di autocontrollo da sottoporre al parere del S.I.P. dell'U.L.S.S. che potrà disporre ulteriori accertamenti al fine di assicurare la potabilità dell'acqua usata.

Art. 112 - Disciplina dell'escavazione

Qualsiasi ricerca di acqua sotterranea, sia essa effettuata da un privato o da un ente pubblico, dovrà essere preventivamente autorizzata dall'ufficio del Genio Civile della Regione Veneto. Qualora la trivellazione superi i 30 metri opportuna comunicazione dovrà essere data anche al Servizio Geologico Nazionale.

Art. 113 - Escavazione dei pozzi

I pozzi per acqua ad uso potabile dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- a) attingere ad una falda profonda;
- b) l'intercapedine rimasta fra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- c) essere provvisti di avanpozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea impermeabile circostante, di almeno m 0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;
- d) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- e) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata. L'utilizzo per il consumo umano dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua.

Art. 114 - Opere di presa e cisterne

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui o da una camera successiva, parte la condotta per la distribuzione.

Le opere di presa con le relative camere devono essere interrate con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto e chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce ed agli animali. Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulizia e disinfezione. Le cisterne dovranno:

- a) essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento e almeno 10 metri da pozzi neri e 20 metri da depositi di letame;
- b) disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali;
- c) essere contornate da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno con apertura per l'accesso chiusa con lucchetto;
- d) essere ben coibentate;
- e) essere costruite con materiali atti ad assicurare la perfetta tenuta idraulica;
- f) avere le pareti protette dall'esterno mediante idonea intercapedine ispezionabile o impermeabilizzato verso le venute dall'esterno e fornite di adeguato sistema verticale di drenaggio, che consenta anche di rilevare eventuali perdite;

g) avere dispositivi di aerazione che si aprono verso la camera di manovra e idonei ad impedire il passaggio di organismi viventi o polveri.

Le cisterne rivestite interamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo emisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite. Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto verso il basso.

Art. 115 - Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti che non rispondono ai disposti elencati in precedenza non possono essere utilizzati a scopo potabile. I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- 1) per i "tubolari" si deve prevedere alla rimozione della camicia metallica ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla copertura che deve avvenire con terreno di riporto;
- 2) per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia per quanto possibile, con un limite minimo di 1 metro dal piano di campagna; il riempimento deve avvenire con terreno di riporto. E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

Art. 116 - Serbatoi negli edifici

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del S.I.P. dell'U.L.S.S..

Art. 117 - Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica o nei punti che saranno stabiliti dai tecnici comunali. L'utente dell'acquedotto pubblico che disponesse anche di approvvigionamento idrico autonomo dovrà:

1. tenere separate le due reti;
2. colorare di blu la rete interna con sola acqua dell'acquedotto, di rosso la rete con sola acqua privata e con rosso e blu dove può esserci acqua di entrambe le fonti;
3. avere un unico punto nel quale le due reti si incontrano. Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'autorità sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.

Art. 118 - Rete idrica e fognature

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, vasche settiche, pozzetti o tubature di fognature. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai precedenti commi, le tubature oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di 3 metri.

La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dal Sindaco previa presentazione allo stesso, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua. Le nuove condutture devono essere disinfettate prima della loro posa in opera. Prima dell'immissione dell'acqua potabile per il suo uso alla popolazione, in tubature inattive da tempo, vi deve essere fatta scorrere l'acqua per 24 ore, o in alternativa, si deve provvedere con altri accorgimenti tecnici atti ad evitare gli eventuali inquinamenti.

Art. 119 - Disinfezione dell'acqua

Per gli acquedotti che necessitano di clorazione o di altri trattamenti al fine di assicurare la potabilità dell'acqua erogata, deve essere tenuto un registro dei controlli effettuati. Tali controlli vanno effettuati con frequenza in genere giornaliera.

Dal registro devono anche risultare le modalità di clorazione e le disinfezioni effettuate. Dei controlli effettuati devono essere riportate sul registro:

- la data e l'ora;
- la quantità di cloro residua;
- la firma di chi lo ha eseguito.

Art. 120 - Regolamento del consumo dell'acqua potabile

Il Sindaco, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari sentito il parere del S.I.P. dell'U.L.S.S..

CAPO II

MODALITA' DEI CONTROLLI SUGLI ALIMENTI

Art. 121 - Vigilanza

La vigilanza igienica, la prevenzione, l'informazione alle imprese e ai consumatori, la produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla legge 30.2.1962 n. 283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

Art. 122 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente art. solo dopo essersi qualificato. I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in triplice copia, in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art. 123 - Modalità di esecuzione dei controlli

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1) Esame diretto della merce per accertare che:

- i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

2) Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

Art. 124 Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio. Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge.

Il campione di saggio è prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

Art. 125 - Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Settore. Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 126 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare sono fissate dalla seguente tabella:

Acque gassate e bevande analcoliche	l.2,5
Polveri per acque da tavola	g 20
Zucchero e miele	g 500
Caramelle, confetti e chewing-gum	g 500
Caffè estratti e surrogati	g 500
Frutta, ortaggi freschi e surgelati	g 500
Frutta e vegetali secchi	g 1000
Marmellate, confetture, mostarde, gelatine di frutta	g 1000
Succhi e nettari di frutta	g 1000
Sciroppi	g 1000
Conserven di origine vegetale	g 1000
Carne fresca	g 1000
Carne congelata e insaccati	g 1000
Conserva e conserve di origine animale	g 1000
Estratti alimentari e prodotti affini	g 500
Alimenti ittici, pesce conservato	g 800
Alimenti per la prima infanzia e dietetici	5 scatole
Carta da avvolgere sostanze alimentari	g 500
Droghe e spezie	g 750
Brodi	g 500
Grano e riso	g 750
Manna	g 2000
Pesce fresco, crostacei e molluschi	g 1000
Riso	g 1000
Thé e bevande similari	g 250
Uova	n. 15
Vino e vini speciali	l 5
Zafferano	g 125
Cereali	g 1000
Farine e semole	g 1000
Paste alimentari	g 1000
Paste alimentari speciali	g 1500
Pane	g 1000

Pane speciale	g 2000
Prodotti da forno diversi dal pane	g 1000
Prodotti dolciari	g 1000
Olio di semi e di oliva	g 1000
Burro	g 1000
Margarina	g 1000
Grassi idrogenati	g 1000
Strutto	g 1000
Grassi emulsionati per panificazione	g 1000
Cacao	g 1000
Cioccolato	g 500
Cioccolati farciti o ripieni	g 500
Latte	g 500
Latte condensato	l 1
Latte in polvere	g 750
Crema di latte o panna	g 500
Crema per pasticceria o budini	g 500
Formaggi e latticini	g 500
Preparati del latte	g 1000
Gelati	g 1000
Birre e bevande similari	g 1000
Acqueviti	l 2
Liquori	l 1,5
Aperitivi a base di vino	l 1,5
Alcool etilico	l 2
Aceti	l 1
Gastronomia	l 2,5
	g 1000

I quantitativi sopra indicati si intendono richiesti per la esecuzione delle analisi chimiche, in accordo con quanto espresso dalla vigente legislazione nazionale. Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M. 11.10.78: limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a basi di uovo) ed alla C.M. n. 61 del 9.12.76: Norme per il controllo batteriologico delle acque minerali.

Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) per prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
- 2) per i prodotti sfusi si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità; in entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie. Si intende che tali campioni hanno la semplice funzione di "saggio".

Potranno comunque prelevarsi campioni di saggio costituiti da una unità. I campioni di saggio, la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale, sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

Art. 127 - Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i settori di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

Art. 128 - Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro cautelativo.

Il sequestro cautelativo deve essere confermato entro 48 ore dall'Autorità Sanitaria locale sentito il parere del S.I.P. Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

Art. 129 - Del sequestro

Oltre che per merci il sequestro può essere disposto con le stesse modalità dell'articolo precedente anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati. Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per la esatta descrizione di come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Art. 130 - Del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria, sentito il parere dei settori competenti, può disporre il dissequestro.

Art. 131 - Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti le scuole materne, gli asili nido e simili e le altre collettività, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate. Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; e inoltre particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli entero-batteri patogeni che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotti caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della ULSS casi sospetti di malattie infettive e /o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

L'ULSS, competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica. Può altresì disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale del S.I.P. dell'ULSS competente per il territorio in cui opera il personale addetto alla preparazione, produzione manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

Art. 132 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di Idoneità Sanitaria

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di Idoneità Sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Settore di Igiene pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Art. 133 - Igiene del personale

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi di Legge, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

Art. 134 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intende aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare, ovvero trasferire in altra sede:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- punti di vendita degli alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in esercizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate vicinanze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti che il Sindaco rilascerà previo nulla-osta del Settore di Igiene Pubblica e del Settore Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 135 - Autorizzazione Sanitaria

L'esercizio di stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande, ivi compresi gli esercizi di somministrazione interni ad ospedali, scuole, fabbriche, collegi, convitti, e altre collettività, è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 30.4.1962 N. 283 e D.P.R. 26.3.1980 N. 327.

I pubblici esercizi devono essere autorizzati anche ai sensi dell'art. 231 del T.U.L.L.SS. R.D. 27.7.1934 N. 1265 e successive modifiche.

Qualora circoli privati, associazioni e simili, svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche solo ai propri soci, oltre alla autorizzazione amministrativa comunale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria in quanto assimilabili in base al presente regolamento, sotto l'aspetto igienico-sanitario, ai pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

L'autorizzazione sanitaria dei locali viene rilasciata con unico atto autorizzativo ai sensi delle leggi sopracitate e del presente regolamento. La richiesta di autorizzazione sanitaria deve essere inoltrata secondo le modalità indicate nell'articolo successivo. L'autorizzazione sanitaria viene rilasciata dall'autorità Sanitaria previo parere favorevole del S.I.P. o del Settore Veterinario dell'ULSS secondo le rispettive competenze, dopo accertamento dell'osservanza delle relative disposizioni statali, regionali e del presente Regolamento.

Le autorizzazioni verranno annotate, da parte del Settore dell'ULSS che ha curato l'accertamento dei requisiti, su apposito registro nel quale verranno riportate eventuali variazioni e i provvedimenti presi a seguito di trasgressioni.

Art. 136 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dagli artt. precedenti del presente regolamento compilate su carta bollata ed indirizzate alla Autorità Sanitaria competente, devono indicare:

- a) per qualsiasi tipo di esercizio:
 1. nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
 2. ubicazione;
 3. indicazione dei generi merceologici;
 4. termine previsto per l'approntamento dei locali;
 5. tipo di approvvigionamento idrico;
 6. sistema di smaltimento rifiuti;
 7. sistemi di conservazione degli alimenti;
- b) per i laboratori di produzione:
 1. indicazioni di cui al punto a);
 2. tipo di lavorazione;
 3. descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 4. eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 5. descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

- per qualsiasi tipo di esercizio:

- a) pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- b) relazione in duplice copia sullo stato di locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato.
- c) in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciata da non oltre 90 gg.
- d) certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.

- per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

- a) relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- b) copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati. Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute esposte presso gli esercizi cui si riferiscono.

Art. 137 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria.

Tale attestato viene rilasciato dal Settore di Igiene Pubblica o dal Settore Veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati. L'attestato potrà essere rilasciato in un unico atto comprensivo del nulla osta dell'articolo 227.

CAPO III

*IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE
DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO,
VENDITA E SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE*

Art. 138 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare), debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti nel presente Regolamento.

Tali esercizi non devono essere in promiscuità con locali di abitazione e i locali dell'esercizio devono essere destinati solo a tale uso restando pure vietato che per accedere ad altri locali dell'esercizio si debba passare attraverso locali di abitazione o comunque non destinati all'esercizio. Tutti gli esercizi devono essere provvisti di acqua potabile.

I locali in cui viene svolta la produzione, la trasformazione, il confezionamento, la vendita e la somministrazione degli alimenti e delle bevande, devono esser muniti di soffitto a superfici continua e liscia costruito in modo da evitar accumuli di polvere e la penetrazione di topi, scarafaggi o altri animali. Le cantine e le distillerie possono essere autorizzate anche in locali sprovvisti di soffitto, purché la copertura assicuri comunque il rispetto delle condizioni igieniche. Ogni esercizio deve essere fornito di propri servizi igienici non comunicanti direttamente con i locali di produzione, deposito e vendita ma da essi facilmente accessibili.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile, impermeabile per l'altezza di m 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano anti WC con lavandino dotato di erogatore di acqua potabile a comando non manuale del tipo "a pedale" o "fotocellula"; di relativo raccoglitore nonché di porta a chiusura automatica, e da un vano WC dotato di vaso alla turca con vaschetta di cacciata d'acqua della capacità di almeno 8 litri, e di carta igienica.

Anche il pavimento dei servizi igienici deve essere in materiale impermeabile, liscio e facilmente lavabile. L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestra aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq 0,40 o comunque assicurando un rapporto superficie apribile finestra: pavimento di 1/5. La finestra deve essere posta nel WC.

Nel caso di più WC con unico locale anti WC vi deve essere una finestra per ogni WC. E' ammessa la ventilazione artificiale con impianto installato nel WC che assicuri almeno 20 ricambi/ora del servizio igienico, con mantenimento dell'aspirazione per almeno tre minuti successivi all'uscita del servizio. Il comando di accensione dell'aspiratore deve essere collegato con il pulsante di accensione della luce del servizio igienico.

Art. 139 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati agli artt. 28 e 29 D.P.R. 26.3.1980 N. 327. Nei depositi annessi ai laboratori e stabilimenti, sia le materie prime usate nella preparazione che i prodotti finiti, devono essere tenuti alle

temperature previste dal D.P.R. 26.3.1980 N. 327 e successive modificazioni, per il trasporto delle sostanze alimentari.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5.4.1976 del Ministero della Sanità. I laboratori artigianali di norma devono essere provvisti di un locale magazzino. Possono avere nello stesso locale di produzione merce o materie prime necessarie per un ciclo di lavorazione non superiore alle 48 ore, purché vi siano armadi per contenere la merce o le materie prime.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installati, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi d'aria ogni ora al locale ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti. I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Art. 140 - Caseifici e Burrifici

I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) servizi igienici.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

Art. 141 - Cantine

E' soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di produzione di vino destinato alla commercializzazione e vendita, anche se ottenuto da lavorazione di uve nel proprio fondo, e solo in parte destinato alla vendita. Ogni cantina deve disporre di locali separati o riuniti in unico vano ma diviso in vari settori per:

- pigiatura: se fatta all'aperto deve disporre di adeguata copertura e di superficie circostante l'impianto pavimentata, liscia, facilmente lavabile e impermeabile;
- vinificazione: se la vinificazione viene fatta in locali chiusi occorre sia garantita una buona ventilazione, naturale o artificiale, tale da assicurare un buon ricambio d'aria; i pavimenti devono essere facilmente lavabili ed impermeabili con pareti intonacate;
- imbottigliamento: i locali devono essere sufficientemente ampi ed areati naturalmente con pavimento facilmente lavabile ed impermeabile e pareti con rivestimento impermeabile e facilmente lavabile fino a due metri di altezza. I prodotti ausiliari utilizzati in enologia, devono essere immagazzinati in appositi locali

ben ventilati. I locali di conservazione - invecchiamento devono avere pavimento a superficie liscia e compatta e pareti intonacate.

Tutti i locali devono essere tenuti con la dovuta pulizia, Gli scarichi devono essere raccolti in apposite vasche e smaltiti a norma di legge come previsto per gli insediamenti produttivi. Si devono inoltre prevedere i seguenti servizi:

- 1) un servizio igienico ogni dieci lavoratori con le caratteristiche dell'art. 231;
- 2) spogliatoio con le caratteristiche dell'art. 103.

E' ammessa deroga alle norme dei due commi precedenti per le cantine a conduzione familiare con produzione inferiore a 500 hl annui ed almeno i 2/3 del vino prodotto, derivi da trasformazione di uve prodotte dal proprio fondo.

Art. 142 - Requisiti cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 231 e 232 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq 60.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente

Le cucine industriale debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili, a due scomparti;
- WC e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti

possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Settore di Igiene Pubblica, sentito il parere del Settore Veterinario per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco. I locali devono essere muniti di soffittatura, liscia ad intonaco civile.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente. Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Tutti i tipi di contenitori per alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno. Tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

Art. 143 - Mense aziendali e refettori

Sono soggette ad autorizzazione sanitaria le mense aziendali in cui sono preparati e consumati i pasti, compresi i refettori dotati di apposito servizio di distribuzione, non sono pertanto soggetti ad autorizzazione sanitaria quei refettori privi di servizio di distribuzione del tipo a self-service, dove i pasti vengono portati già pronti in confezioni singole. Tali refettori sono sottoposti comunque a vigilanza sanitaria.

Gli ambienti dove vengono consumati i pasti devono essere muniti di sedie e tavoli lavabili, devono essere ben aerati ed illuminati naturalmente e provvisti di idoneo impianto di riscaldamento. I pavimenti devono avere superficie liscia, lavabile ed impermeabile, le pareti devono essere intonacate. I locali devono essere soffittati. Il refettorio deve avere caratteristiche acustiche tali da ridurre entro limiti accettabili il rumore ed il frastuono prodotto all'interno.

Art. 144 - Modalità di trasporto e distribuzione dei pasti dalla cottura al consumo

Qualora gli alimenti non vengano distribuiti e consumati subito dopo la cottura in locali adiacenti alla cucina, il trasporto e la distribuzione dei pasti deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- a) se si utilizza la tecnica di "legame fresco-caldo" il pasto deve essere preparato giornalmente, subito dopo la cottura sarà sistemato in contenitori termici a 65° C e trasportato a tale temperatura (tolleranza - 2°C) al luogo di consumo il più presto possibile (massimo 1 ora). Il limite di tempo massimo tra la fine della cottura e la fine della distribuzione nel luogo di consumo deve essere di 2 ore.
- b) Se si utilizza la tecnica del legame refrigerato l'alimento deve essere raffreddato da 0° C a +10°C entro due ore dalla cottura e conservato in celle frigorifere da 0° C a +3° C. Il tempo massimo di conservazione è di 3 giorni.
- c) Il cibo, prima del consumo, viene riscaldato alla temperatura di utilizzo e quindi distribuito entro un tempo massimo di 2 ore. Il trasporto può anche non avvenire in regime refrigerato qualora i pasti vengano consumati immediatamente (entro 2 ore massime), ma deve essere rigorosamente mantenuto refrigerato se si pensa di riporre l'alimento nelle celle frigorifero del luogo di distribuzione-consumo.

d) - Se si utilizza la tecnica del "legame surgelato" si fa riferimento a quanto stabilito dalla normativa statale.

Art. 145 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa in numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- servizi igienici con i requisiti dell'art. 231 comprendenti anche armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura.
- pedane dietro il banco di vendita costruite di materiale idoneo;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi che devono essere conservati alle temperature, previste dal D.P.R. 26.3.1980 n° 327 e successive modificazioni, per il trasporto delle sostanze alimentari.
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- corridoi dove le merci sono esposte, di larghezza superiore a m. 1.20 e comunque tali da garantire un agevole transito alle persone ed ai carrelli;
- utensili e contenitori costruiti con materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno;

Gli esercizi di vendita dei prodotti alimentari con superficie utile di vendita inferiore a mq 40 devono vendere prodotti affini tra loro; in tali esercizi, è vietata in ogni caso, la vendita di generi di frutta e verdura, assieme ai prodotti venduti sfusi (compresi gli insaccati) non protetti da involucro proprio o che si consumino senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio.

L'Autorità Sanitaria locale potrà derogare a tale divieto, previo parere favorevole del Settore Igiene Pubblica dell'U.L.S.S., in caso di esercizi di vendita posti in località isolate (frazioni, borgate, ecc.) e nelle quali vi sia un unico esercizio di vendita di prodotti alimentari.

Sono ammesse altre deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopraspecificati, per gli esercizi situati in locali di costruzione sopraspecificati, per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente alla entrata in vigore del presente Regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere favorevole del Settore Igiene Pubblica o del Settore

Veterinario secondo le rispettive competenze, ed alla esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Art. 146 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita
 Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati dal Settore di Igiene Pubblica;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombrati da segatura o altro simile materiale;
- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 80 cm dal suolo, a una distanza non inferiore a 10 metri da strade e piazze aperte al possibile traffico e con adeguate protezioni contro polvere od ogni altra possibile causa di inquinamento.
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenere animali impagliati o imbalsamati direttamente sopra i tavoli dove vi siano alimenti o sopra il banco di mescolata;
- tenervi, introdurre o lasciare entrare animali (cani, gatti, ecc.);
- il titolare dovrà esporre all'esterno dell'esercizio un cartello ben visibile con l'indicazione di tale divieto.

Le merci devono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppi di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari. Gli stessi criteri debbono essere osservati per la sistemazione delle celle o armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza lavaggio preventivo, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne

garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili. I fogli di carta o altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive.

Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dall'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni.

E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta ed altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte; tale divieto non si applica ai negozi che adottano la vendita per self-service di alimenti preconfezionati.

Art. 147 - Requisiti degli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

Tutti gli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande devono avere l'autorizzazione sanitaria (art. 231 T.U.LL.SS. R.D. 27.7.1934 N° 1265 + legge 16.6.1939 N° 1112 e L. 30.4.1962 N° 283).

Qualora ad un esercizio pubblico sia annesso un laboratorio di produzione di sostanze alimentari (es. bar-pasticceria) l'autorizzazione sanitaria viene rilasciata con unico atto autorizzativo comprensivo di entrambe le attività.

Requisiti generali

Gli esercizi pubblici sopra detti devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per i clienti con una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq 1,20 per ciascun posto tavola;
- essere costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.

Ferma restando l'altezza minima di 3 metri, è consentito l'abbassamento fino a metri 2.70 e su di una superficie massima di 1/3 del pavimento per l'installazione di controsoffitti; tali controsoffitti possono essere installati per comprovate esigenze tecniche (es. installazione impianto condizionamento) e devono essere costruiti in modo da evitare accumuli di polvere e la possibilità per topi e insetti di entrarvi.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio.

Il BANCO per la distribuzione e il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Le ATTREZZATURE e gli UTENSILI devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia.

Le STOVIGLIE devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre.

Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Attrezzature ed utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche diretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di PULIZIA dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione. L'impianto per la preparazione di acqua di selz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compresa in bombole o cartucce e corrispondere agli standards di legge.

Ristoranti, Trattorie, Tavole Calde, Bar-Pasticeria, altri esercizi assimilabili: per questi esercizi devono essere previsti:

A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni non inferiori a mq 15 con il lato minimo di metri 3, aumentato in misura adeguata alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta.
Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- ◊ preparazione dei cibi CRUDI (mondatura, pezzatura)
- ◊ COTTURA dei cibi;
- ◊ AFFETTATURA di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale inoltre deve:

- 1) avere DISPENSE per il governo delle STOVIGLIE e degli UTENSILI;
- 2) avere BANCHI per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile duro;
- 3) avere LAVELLI in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda;
- 4) avere PARETI con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m² dal pavimento anch'esso impermeabile;
- 5) avere CAPPE idonee ed adeguate per la raccolta dei PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE e delle ESALAZIONI derivanti dalla cottura dei cibi. Dette cappe devono essere collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto;
- 6) avere APERTURE PROTETTE dall'entrata di mosche, insetti o altri animali nocivi.

B) A seconda del tipo di laboratorio:

- 1) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- 2) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del settore Igiene Pubblica dell'ULSS circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'Autorità Sanitaria locale può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in unico locale.

C) Celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili.

D) Un locale di somministrazione munito di bancali termoregolabili, qualora vi sia sosta di alimenti finiti.

Detto locale deve:

- ◊ avere pavimenti lavabili e disinfettabili; pavimenti, pareti e soffitti devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia;
- ◊ essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- ◊ essere illuminato e aerato naturalmente e/o artificialmente;

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti e secondo le caratteristiche previste dall'art. 231 di questo regolamento.

F) Servizi igienici solo per il pubblico, facilmente individuabili dall'ingresso principale con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio con i seguenti parametri minimi:

- | | |
|---------------------|--|
| 1) fino a 50 posti | • un antiWC con un lavandino e due WC |
| 2) fino a 150 posti | • un antiWC con due lavandini e due WC per gli uomini
• un antiWC con due lavandini e due WC per le donne |
| 3) oltre 150 posti | • un antiWC con due lavandini e tre WC per gli uomini
• un antiWC con due lavandini e tre WC per le donne |

I servizi igienici devono avere le caratteristiche dell'art. 231.

I lavandini degli antiwc possono avere il comando di erogazione dell'acqua manuale. Tali servizi dovranno essere messi a disposizione anche per i non consumatori

G) idonei recipienti costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta per la raccolta dei rifiuti solidi.

H) Un locale o vano per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone, devono essere disponibili

spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

Bar con cibi cotti, Snacks, Paninoteche, altri esercizi assimilabili: Per questi esercizi devono essere previsti:

◊ - un locale di preparazione di superficie minima di 9 m². che abbia:

- 1) banchi di lavoro ricoperti in materiale impermeabile duro;
- 2) lavelli in numero adeguato con acqua potabile calda e fredda;

- 3) pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile fino alla altezza di 2 m dal pavimento anch'esso lavabile e impermeabile;
 - 4) cappa con aspirazione artificiale per la raccolta dei prodotti della combustione e le
 - 5) esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi. Tale cappa deve essere collegata con idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto.
 - 6) aperture protette dall'entrata di mosche, insetti altri animali nocivi.
- ◊ un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo;
 - ◊ un servizio igienico adeguato al numero del personale e riservato ad uso esclusivo dello stesso, dotato di annessi armadi a due scomparti uno per ogni lavorante;
 - ◊ servizi igienici per i clienti come per i ristoranti e trattorie con i requisiti precedentemente detti;
 - ◊ idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere adeguati requisiti.

Nei bar con cibi cotti, snacks, paninoteche, pizzerie, altri esercizi assimilabili, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, previo parere favorevole del S.I.P. dell'ULSS, può essere distinta da quella ove sostano i clienti anche da vetri. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

NORME DI ESERCIZIO

Negli esercizi dove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo per gli altri usi alimentari di OLIO usato PER FRITTURA.

Non è inoltre consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere gettato. Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere *CONSERVATI* con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, della polvere e degli insetti. In particolare:

- ◊ le *ACQUE MINERALI* e le *ACQUE GASSATE* devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della miscita, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;
- ◊ Il *LATTE* deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- ◊ la *BIRRA* può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- ◊ le *BIBITE*, a base di *SPREMITA DI FRUTTA* o *FRULLATI* consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, con prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- ◊ il *THE*, il *CAFFE'*, la *CIOCCOLATA* devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti. Ingredienti specificatamente richiesti dal consumatore possono essere aggiunti ai prodotti suddetti.
- ◊ la *PASTICCERIA*, i *DOLCIUMI*, lo *ZUCCHERO*, i *PANINI*, *TRAMEZZINI*, i *TOAST* nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo. La temperatura di conservazione delle Creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida moltiplicazione microbica non deve essere superiore ai limiti previsti dalla legge. Anche i prodotti di gastronomia vanno conservati a temperature non superiori ai limiti previsti dalla legge.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo,

a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili, detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

Durante la stagione estiva, quando il Settore di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, l'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

CAPO IV

TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

Art. 148 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 26.3.1980 N° 327 e dall'altra normativa statale in materia, TUTTI I MEZZI DI TRASPORTO di alimenti e bevande devono essere muniti di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria, previo parere favorevole del Settore Igiene Pubblica o del Settore Veterinario secondo le rispettive competenze. Tale autorizzazione è valida 5 anni dalla data del rilascio. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti e bevande non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 149 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto specificatamente nelle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- ◊ presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- ◊ possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
- ◊ I mezzi di trasporto di alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

Art. 150 - Vendita ambulante

E' considerato commercio ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili, e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

Il commercio ambulante in posto fisso (che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune) è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia, e riconosciuti idonei dalla competente Autorità Sanitaria.

Art. 151 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante

L'area in cui si svolge il commercio ambulante di generi alimentari non in sede fissa deve possedere i seguenti requisiti:

- ◊ prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli d'inquinamento dovuto al traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- ◊ essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- ◊ avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e avere apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- ◊ essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Art. 152 - Requisiti per la vendita ambulante

La vendita ambulante è consentita per tutti i generi alimentari a meno che non sia espressamente vietata dalla normativa statale o regionale, purché ne siano garantite, a parere del Settore Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. È vietata la vendita ambulante di funghi freschi silvestri.

I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono rispondere ai requisiti richiesti nel successivo art. 246. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico. Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi di vendita si applicano anche alla vendita ambulante.

Art. 153 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi usati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- ◊ presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox;
- ◊ dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- ◊ presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- ◊ esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- ◊ esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
- ◊ vaschetta per la disinfezione dei coltelli (nel caso di vendita di carne e/o insaccati).

In caso di vendita di carne fresca devono, inoltre, essere presenti utensili ed attrezzature da riservarsi esclusivamente ad essa. Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

Art. 154 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande nell'ambito del commercio ambulante non è consentita. Nel rispetto delle usanze locali radicate, si può derogare a tale divieto previo parere favorevole del S.I.P. o del Settore Veterinario, secondo le rispettive competenze.

I mezzi usati dovranno avere i requisiti dell'art. 246, dovranno avere inoltre:

- ◊ apposito spazio adeguato per la preparazione degli alimenti distinto dal banco di vendita;
- ◊ attrezzature sistemate sul mezzo per la preparazione degli alimenti.

Non sono ammesse lavorazioni incompatibili fra loro. Resta comunque vietata la preparazione e la produzione della pasticceria fresca e dei prodotti di gelateria.

CAPO V FIERE SAGRE CHIOSCHI

Art. 155 - Fiere e sagre paesane - Festival e Feste

Lo svolgimento di fiere , festival, sagre paesane, manifestazioni sportive e altre attività similari, ove venga installato, anche temporaneamente, uno stand per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, è subordinato alla concessione di un'Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria previo parere favorevole del S.I.P. dell'ULSS.

L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta. Copia della domanda di autorizzazione dovrà pervenire al Settore Igiene Pubblica a tempo debito, facendo in modo che si possa effettuare un controllo prima dell'inizio dell'attività. Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno.

Qualora, periodicamente, nello stesso sito si predispongano identiche strutture per la somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito di feste o sagre, l'autorizzazione sanitaria può essere rilasciata, nelle occasioni successive alla prima, su presentazione della domanda corredata unicamente di una autocertificazione da parte degli organizzatori nella quale attestano di aver installato le attrezzature come in occasione del rilascio della prima autorizzazione e nel rispetto delle prescrizioni in essa contenute.

L'approvvigionamento idrico deve essere garantito da una struttura predisposta e funzionante, con acqua potabile proveniente dalla rete idrica comunale o comunque da pozzo privato, mediante tubatura o recipienti chiusi. Qualora l'approvvigionamento avvenga mediante pozzo privato si richiede certificato di potabilità non anteriore a 30 gg. Vi devono essere, o all'interno o nelle immediate vicinanze, servizi igienici, forniti di acqua potabile, a disposizione degli operatori degli stands e del pubblico. Gli scarichi dei servizi igienici e degli stands devono essere convogliati in fognature; nelle zone prive di fognatura, lo scarico dovrà essere autorizzato alla stregua degli insediamenti civili. La zona di preparazione , cottura e vendita, convenientemente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori. I tavoli devono avere superficie lavabile; si deve utilizzare posateria a perdere.

I rifiuti solidi delle lavorazioni devono essere depositati in appositi contenitori muniti di coperchio, posti fuori degli stands in luogo non accessibile al pubblico. Dovranno essere collocati, inoltre, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio, e protetti mediante supporti meccanici in vari siti dell'area a servizio degli utenti.

Art. 156 – Chioschi

I chioschi devono essere costruiti in muratura di legno o in altro materiale conosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento. L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante altra fonte autonoma, purchè la potabilità dell'acqua erogata sia

garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multizonale di prevenzione dell'U.L.S.S.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento di rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito. Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dall'art. 232 del presente Regolamento relativo ai laboratori artigianali.

Art. 157 – Vendita angurie e meloni

I tradizionali capanni e baracche e simili, per la vendita delle angurie di meloni tagliati a fette, devono ottenere, oltre alle autorizzazioni previste dalla legge, un'autorizzazione sanitaria ai sensi del presente articolo, rilasciata dal Sindaco previo parere favorevole del Settore Igiene Pubblica dell'U.L.S.S.. L'autorizzazione sanitaria è stagionale ed è subordinata al possesso dei seguenti requisiti:

- 1) Disponibilità di acqua corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente almeno 200 litri di acqua potabile da rinnovare quotidianamente;
- 2) Tavolo a superficie interna lavabile, per il taglio dei frutti;
- 3) Tavoli a superficie interna lavabile o con copertura lavabile per il consumo sul posto dei frutti;
- 4) Lavabo ad acqua corrente a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto;
- 5) Posateria a prendere o altra tradizionale lavata di volta in volta con acqua potabile;
- 6) Campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita. I suddetti capanni, baracche e simili non potranno essere installati nelle vicinanze di concimaie, stalle o altre fonti di insalubrità

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche. Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'esportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

CAPO VI REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 158 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari

È vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme dettate al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subire ulteriore e maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori e con conseguente inoltro degli atti relativi all'Autorità Giudiziarie per provvedimenti di competenza.

Art. 159 - Trasporto pane

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il recipiente di cui al comma precedente non è obbligatorio nel caso in cui il trasporto viene effettuato con un mezzo che disponga di un cassone proprio costruito con materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il recipiente chiuso o il mezzo di trasporto, come sopra descritti, è obbligatorio anche per le consegne al domicilio del singolo consumatore quando si effettua contemporaneamente la consegna a più clienti.

Art. 160 - Paste dolci, secche fresche: trasporto e vendita

Il trasporto delle paste dolci dal luogo di produzione a quello di vendita deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero questi devono avere pareti lisce e di materiale lavabile. Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico e devono essere distribuite con pinze.

Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte o comunque deperibili devono

essere conservate a temperatura non superiore a + 4° C, tale temperatura deve essere garantita dalla produzione alla vendita.

Art. 161 - Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti utilizzate per l'alimentazione. E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 162 - Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per l'uso alimentare deve avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziato la maturazione.

E' vietata la vendita di:

- 1) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- 2) frutta rotta o tagliata;
- 3) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione
- 4) delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, superiori ai limiti consentiti. In deroga al disposto punto e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.
- 5) Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

CAPO VII GELATI

Art. 163 - Autorizzazione sanitaria per la produzione di gelati

Chiunque intenda produrre gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione e deve disporre di locali rispondenti ai requisiti degli articoli 231 e 232 del presente Regolamento. Il locale dove avviene la preparazione dei gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o l'ebollizione, tranne per quelli che vengono preparati con prodotti sterili con la sola aggiunta di acqua.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 164 - Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a - 18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- 1) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- 2) tenuto ad una temperatura INFERIORE a - 5 C°;
- 3) distribuito al pubblico in cialde o contenitori a perdere, conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento;

Le norme del comma precedente debbono essere osservate, in quanto applicabili, anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono gelato sfuso. Le apposite spatole o pinze o cucchiaini adoperati per la distribuzione del gelato, devono essere conservati nel recipiente del gelato o in apposita vaschetta dotata di acqua corrente posta vicina o incorporata nel banco di vendita.

Il rifornimento dei gelati dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve essere attuato con veicoli isotermitici e refrigeranti che assicurano la conservazione del prodotto, e alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Art. 165 - Vendita ambulante dei gelati

La vendita ambulante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati. I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati devono essere preventivamente autorizzati a tale uso con l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- 1) devono garantire la conservazione del prodotto ad una temperatura inferiore a - 7 C°;
- 2) avere il cassone in cui sono sistemati i contenitori del gelato con le pareti lisce e lavabili;
- 3) essere forniti di banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e facilmente lavabile;
- 4) essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni;
- 5) in ogni contenitore di gelato vi deve essere una paletta per la distribuzione che deve rimanere sempre dentro;
- 6) avere un rubinetto con acqua potabile ad erogazione non manuale con sufficiente scorta di acqua potabile e capace serbatoio per l'acqua usata.

TITOLO IV DISPOSIZIONI SANITARIE

CAPO I PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

Art. 166 - Compiti del Comune

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta dei Settori dell'U.S.S.L., nonché di emettere ordinanze contingibili e urgenti.

Art. 167 - Compiti dell'U.S.S.L.

Spetta all'U.S.S.L. provvedere alla profilassi delle malattie infettive diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenire l'insorgenza.

In questo ambito l'U.S.S.L. provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive di cui all'elenco ufficiale;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Art. 168 - Situazione in cui deve avvenire denuncia

La denuncia da parte dei medici (compresi gli ospedalieri), prevista dall'art. 254 del T.U. delle Leggi Sanitarie, deve essere fatta immediatamente al Settore Igiene Pubblica, per ciascuna malattia infettiva e diffusa accertata o sospetta specificata al precedente articolo, sugli appositi moduli forniti dall'U.S.S.L.

Oltre la denuncia fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura e anche dopo il suo decesso.

Art. 169 - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo possibile al Settore Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva non soggetta a denuncia, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne, ai sensi dell'art. 5 della L. 25.7.56 n. 837, notizia immediata al Settore Igiene Pubblica dell'U.L.L.S., segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio, comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 170 - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva o parassitaria, o sospetto di esserlo, devono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Settore Igiene Pubblica dell'U.L.L.S. compilando in maniera completa l'apposito modulo.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori delle scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e di cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.

Il servizio veterinario dell'U.S.S.L. segnala al S.I.P. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verifichino negli animali indicando le misure adottate per impedirne il contagio umano.

Il S.I.P. parimenti segnala al Settore Veterinario dell'U.S.S.L. le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedire la diffusione.

Il S.I.P. trasmette in copia, in linea di massima nella stessa giornata, al Settore Materno Infantile ed Età Evolutiva, le denunce concernenti i minori di 15 anni.

Art. 171 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta la notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il S.I.P. provvede alla inchiesta epidemiologica.

In caso di malattie infettive in soggetti inferiori a 15 anni, i provvedimenti sono di competenza del S.I.P. di concerto con il Settore Materno Infantile ed Età Evolutiva.

Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il S.I.P. e il Settore Materno Infantile ed Età Evolutiva dispongono, per quanto di competenza, tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento del malato, contumacia dei contatti, profilassi chemio antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.

L'isolamento del malato può anche essere domiciliare, affidato alla famiglia o personale di fiducia.

Art. 172 - Trasporto dei malati infettivi

Il trasporto dei malati di forme infettive e contagiose, deve di regola essere effettuato mediante autolettighe di volta in volta disinfettate.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata. Il medico curante deve darne comunicazione al S.I.P. dell'U.S.S.L..

Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e dell'accettazione dell'Istituto di cura, valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente il S.I.P. dell'U.S.S.L..

Art. 173 - Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali, nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con malati di malattie infettive o parassitarie gravi.

Il S.I.P. può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da detti malati.

Le disinfezioni disposte d'ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Il S.I.P. può inoltre far eseguire a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione applicando un'apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione delle U.S.S.L..

E' da prevedere in determinate circostanze, a giudizio del Settore I.P. dell'U.S.S.L., la disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande e delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto e in genere di tutti gli ambienti d'uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi.

Art. 174 - Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o letterecchi usati, che non siano stati disinfettati, e che non portino un segno speciale, stabilito dal S.I.P. dell'U.S.S.L., della subita disinfezione.

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza, dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

Art. 175 - Disinfestazione

Spetta alla U.S.S.L. provvedere alla disinfestazione da batte, ratti e mosche negli ospedali, strutture sanitarie pubbliche, scuole. Le modalità della disinfestazione sono definite da S.I.P. cui compete anche la vigilanza sulle operazioni di disinfestazione, comprese quelle eseguite per motivi di carattere turistico ambientale.

Art. 176 - Lotta contro le mosche e altri insetti

Nei mesi da Marzo a Ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili ad attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche, secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal S.I.P. dell'U.S.S.L., che impartisce istruzione anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti.

Coloro che usano e impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qual volta l'Autorità Sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili.

Art. 177- Lotta contro il bruco americano, limacce, zanzara tigre e altre speci infestanti

I proprietari dei fondi, campi, orti e giardini devono provvedere autonomamente alla disinfestazione dai parassiti come limacce e il bruco americano.

In particolare, anche con l'emanazione di apposite ordinanze, il Sindaco darà disposizioni sui periodi in cui intervenire, sulle modalità operative con cui tali operazioni devono essere attuate, nonché sul tipo di antiparassitari consigliati.

Coloro che in modo autonomo non possono provvedere alle operazioni di bonifica delle proprietà dagli insetti infestanti, devono dare motivata comunicazione al Sindaco, il quale disporrà la bonifica a spese dell'interessato avvalendosi di personale comunale o esterno.

Nei mesi estivi al fine di prevenire la diffusione e propagazione delle zanzare, in particolare la specie denominata *zanzara tigre*, contraddistinta da particolare aggressività, è fatto obbligo di condurre correttamente eventuali accumuli provvisori d'acqua in modo da evitarne la stagnazione.

Art. 178 - Derattizzazione

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco su parere del S.I.P. dell'U.L.L.S. ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientale.

Nell'ambito della zona fissata, possono essere esentati dalle misure disposte, gli edifici che, per la loro struttura antiratto, possano ritenersi non infestabili.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al S.I.P. il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi raticidi scelti e i luoghi dove saranno utilizzati.

Art. 179 - Vaccinazioni

Il S.I.P. provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle vaccinazioni d'obbligo e volontarie.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Tutti i servizi che eseguono vaccinazioni, annotano su appositi schedari o registri le vaccinazioni eseguite e danno comunicazione al S.I.P. con cadenza mensile.

Art. 180 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni

Gli Uffici dello Stato Civile di ogni Comune trasmettono mensilmente al S.I.P. i dati anagrafici di ogni nato.

Gli stessi Uffici trasmettono parimenti ogni mese al S.I.P. l'elenco corredato delle generalità degli immigrati e dei deceduti di età inferiore a 15 anni.

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

Art. 181 - Vaccinazioni e frequenza in collettività

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività, se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio, ed esibita ad ogni richiesta del personale dei Servizi Competenti.

Art. 182 - Misure di profilassi antirabbica. Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morda una persona, deve essere fatta denuncia sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico che ha assistito la persona, al S.I.P. dell'U.L.L.S. che provvederà a:

- 1) segnalare l'animale morsicatore al Settore Veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- 2) indirizzare la persona morsicata per l'eventuale trattamento profilattico.

A cura dei proprietari, i cani di grossa e media taglia circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono essere condotti al guinzaglio e con idonea museruola. I cani di piccola taglia devono essere condotti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare, purché non aperti al pubblico.

I cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia alle greggi e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e di polizia utilizzati per servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

I cani devono essere muniti di collare robusto con targhetta di identificazione, con nome e indirizzo del proprietario.

Nel caso di lordura da parte di cani, su strade e vie pubbliche o aperte al pubblico, o su spazi pubblici o aperti al pubblico, i proprietari devono provvedere tempestivamente alla pulizia. A tale scopo devono essere provvisti di idonea attrezzatura da portare con sé.

E' fatto divieto di condurre i cani, anche se al guinzaglio e con la museruola, nei giardini pubblici ed in particolare in tutti gli spazi attrezzati per i giochi dei bambini.

CAPO II VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 183 - Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e arti assimilate.

Per l'esercizio anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di tecnico di radiologia, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, bagnini degli istituti idrotermali, erborista ed arti assimilate, gli interessati devono fare registrare ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il S.I.P. della U.S.S.L. entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

Il S.I.P. terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

Art. 184 - Ambulatori medico - chirurgici o veterinari e Istituti di cura

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettate alla disciplina stabilita dall'art. 193 del T.U.L.L.S.S. R.D. 27.7.34 n. 1265 e successive modificazioni.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, chinesiterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psicoterapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o di materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinate dalle norme dell'art. 194 del T.U.L.L.S.S. 27.7.34 n. 1265 e successive modifiche.

Ai fini del presente articolo, sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma, quindi non costituiscono lo studio privato personale in cui il medico esercita la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici o specialisti, compresi gli odontoiatri, esercitano la loro professione.

Per questi ultimi si può esprimere solo un parere di idoneità dei locali e delle attrezzature, da parte del S.I.P. dell'U.L.L.S.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza l'autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del S.I.P. dell'U.S.S.L. sulla idoneità igienica dei locali per l'attività che vi deve essere svolta.

Il rilascio della autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari in merito ai quali il Sindaco provvede dopo aver sentito il Settore Veterinario dell'U.S.S.L..

Il Sindaco indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitanti senza l'autorizzazione suddetta.

Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità.

Art. 185 - Requisiti degli ambulatori e studi medici

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi
- 2) (pianta sezione in scala 1:100);
- 3) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 4) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di ambulatorio medico - chirurgico o di ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente.
- 5) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o dei Veterinari;
- 6) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere seguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.

In caso di cambiamento del direttore tecnico, deve essere presentata al Sindaco l'apposita dichiarazione di cui al punto 3 ed il certificato di cui al punto 4 del presente articolo.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere dal punto di vista igienico i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19.3.56 n. 303, ed essere costituiti da almeno un locale di visita fornito di lavabo, da un locale d'attesa con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti in materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di 2,00 metri dal pavimento, con materiali pure impermeabili di facile lavaggio e disinfezione.

I servizi igienici annessi agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

Art. 186 - Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici e dei Veterinari, nonché del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gli interessati devono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presente le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione, e dalla quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione.
- con una sola domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre però riferendosi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- in ciascun testo pubblicitario devono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili).

Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (farmacisti, ortopedisti, infermieri, ottici, odontotecnici ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;

- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- la dicitura "specialista" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici invece che, pur non possedendo tale diploma risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. "ulcera gastro-duodenale" - "vene varicose" - "malattie veneree" ecc.).

Art. 187 - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, o annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

Art. 188 - Autorizzazione al commercio di piante officinali e prodotti di erboristeria

L'autorizzazione al commercio di piante officinali e dei prodotti di erboristeria viene rilasciata dal Sindaco alle persone abilitate per legge.

Art. 189 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da enti pubblici a ciò specificatamente deputati (Sanità Militare, Servizi anti incendio, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta sezione 1 : 100);
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
- 3) dichiarazione di un esercente la professione di un medico - chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita dal S.I.P.

Sull'autorizzazione deve essere riportato l'elenco degli automezzi adibiti al servizio con gli estremi dei dati di identificazione (tipo automezzo e targa).

In caso di modificazioni o sostituzioni degli impianti e degli automezzi, dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione.

Ogni automezzo deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione da esibire ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Gli automezzi devono essere sottoposti all'accertamento della idoneità al servizio ogni 2 anni. L'avvenuto accertamento deve essere annotato sull'autorizzazione da parte del S.I.P.

Art. 190 - Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della L.R. 31.5.80 n. 78, l'U.S.S.L. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite il Settore Farmaceutico.

Ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni 2 anni dalla apposita commissione prevista dalla L.R. 78/80.

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Comitato di Gestione dell'U.S.S.L. ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica (vedi norma art. 16 L.R. 78/80); decorso tale termine infruttuosamente, il Comitato di Gestione dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei riguardi del titolare della farmacia sono adottate dal Comitato di Gestione.

TITOLO V

IGIENE DELL'EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI
 CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE,
 COLLETTIVO E SPECIALE

=====

CAPO 1° NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 191 - Concessione e autorizzazione alla costruzione

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di recupero e ripristino, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni d'uso, di manutenzione straordinaria, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve prima dell'inizio dei lavori presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio e da quello presente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione allo scarico secondo le norme di legge e del presente regolamento.

Per lavori o modifiche in edifici preesistenti che non comportano variazioni qualitative dello scarico la domanda di autorizzazione non occorre sia presentata.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati: la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile; la destinazione dei singoli vani; la rete di smaltimento delle acque luride, corredata dall'ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale, e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione, la rete di smaltimento delle acque pluviali, il sistema di ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di riscaldamento con l'ubicazione, le sezioni, i tipi delle canne di esalazione e delle canne di fumo; il sistema di raccolta e smaltimento di rifiuti solidi.

Per gli insediamenti lavorativi in genere la domanda deve essere corredata dalla scheda informativa.

La scheda informativa deve essere presentata ad ogni variazione nelle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

La scheda informativa vale come notifica al S.I.P. ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 303/56.

Il Sindaco provvede al rilascio della concessione o autorizzazione edilizia previo parere del S.I.P. e del Settore Veterinario in caso di attività zootecniche e di annesse attività di trasformazione; quando necessario è sentita la commissione edilizia.

Analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi di cui al successivo articolo.

Il parere S.I.P. dell'U.L.S.S., sostituisce il parere obbligatorio ed autonomo, previsto dall'art. 220 del T.U.L.L.S.S. R.D. 27.7.1934 n. 1265.

Art. 192 - Strumenti urbanistici generali

Gli strumenti urbanistici generali, i piani attuativi e le varianti settoriali, adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al S.I.P. della U.L.S.S., in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'Albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, il S.I.P. ed il Settore Veterinario devono fare pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e a una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

Anche in caso di studio delle norme di attuazione di tutti gli strumenti urbanistici dovrà essere sentito il parere del S.I.P.

Art. 193 - Autorizzazione all'abitabilità e usabilità degli edifici

Per gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originali, valgono le procedure previste dal D.P.R. 22.4.94 n. 425.

Art. 194 - Dichiarazione di alloggio antiigienico

L'alloggio è da ritenersi antiigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio; quando presenta tracce di umidità permante dovute a capillarità, condensa, o igroscopicità ineliminabili con normali interventi manutentivi; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti e quando non vi sia acqua potabile.

La dichiarazione di alloggio antiigienico viene certificata dal S.I.P. previo accertamento tecnico. Un alloggio dichiarato antiigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente settore dell'U.L.S.S. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antiigienicità.

Art. 195 - Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del S.I.P. può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano:

- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato rustico, box);
- mancanza di acqua potabile;
- aeroilluminazione naturale gravemente insufficiente;
- mancanza di servizi igienici;
- umidità permanente non eliminabile con normali interventi manutentivi.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgombrato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

Art. 196 - Misure igieniche nei cantieri edili

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici.

Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena possibile e sostituite con altre all'interno dell'edificio.

Art. 197 - Demolizione di fabbricati

Durante le demolizioni l'ente appaltante dovrà adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.

I pozzi neri e pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati, così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi privati, di terreni e materiali di rifiuti provenienti dalla esecuzione e dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a giorni 20.

Entro tale termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente.

Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite, in ordine e opportunamente recintate se pericolose.

CAPO II° PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI

Art. 198 - Condizioni e salubrità del terreno

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto ad invasione di acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mazzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni delle acque superficiali o di sottosuolo.

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno 3 m. dal punto più vicino della scarpata ed essere dotati di mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m. 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 199 - Isolamento termico. Spessore dei muri

Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattoni pieni di cotto, o cm. 45 se costruiti in sassi o pietre.

Chi nella costruzione dei muri esterni intenda fare uso di materiali diversi, deve allegare certificati di idoneità rilasciati da competente Istituto universitario Italiano, da cui risulti una condizione di idoneità non inferiore a quella suddetta.

Condizione pari a quella suddetta si intende osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a $1 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$.

I locali abitabili posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere una camera d'aria isolata di almeno cm. 15 interposta tra il soffitto e la copertura; si deve provvedere inoltre alla messa in opera di strati di conveniente spessore di materiali coibenti.

Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro) o in metalli o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale medio non dovrà essere superiore a $2 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$.

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

I muri esterni delle case di nuova costruzione o di recupero, ad eccezione di quelli eseguiti in pietra a vista, debbono essere intonacati o stuccati oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale o artificiale, o con altro materiale decorativo.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla L. 30.4.1976 n. 373 e relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28.6.1977 n. 1052 e D.M. 10.3.1977, pubblicato sul Supplemento della G.U. n. 36 del 6.2.1978).

Art. 200 - Protezione acustica

I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.

Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi di persone a qualunque scopo destinate (abitativo, di riposo, studio, cura) devono avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiori ai seguenti:

pareti opache	40 dB(A)
pareti trasparenti complete di telaio e cassonetti	25 dB(A)
griglie e prese d'aria	20 dB(A)

Le pareti perimetrali interne degli alloggi debbono avere indici di valutazione, dedotte da misure in opera dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiore rispettivamente ai seguenti valori:

- pareti volte verso i locali destinati alla circolazione
orizzontale e verticale 36 - 40 dB(A)
- pareti volte verso altri alloggi 42 - 47 dB(A)
- pareti volte verso locali destinati ad attività artigianali,
commerciali, industriali e comunque tali da poter arrecare disturbi sonori 47 - 53 dB(A)

Art. 201 - Ampiezza dei cortili interni

L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o dalla gronda, e avere un'apertura minima di 9/10 m. verso spazi pubblici.

L'apertura massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.

La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di 6 metri.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.

Negli altri casi di profondità maggiore, le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime.

Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento.

Nei cortili destinati ad illuminare e aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che a giudizio del S.I.P. possono essere causa di insalubrità o disturbare gli inquilini stessi.

Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o mini appartamenti, residences o simili.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Art. 202 - Pozzi di luce e chiostrine

Nel risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di pozzi - luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria solo in linea di massima alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo - luce non dovrà essere inferiore a m. 4,00. I pozzi di luce e le chiostrine devono essere accessibili per la nettezza. Nei pozzi di luce e nelle chiostrine non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 203 - Pavimento dei cortili

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno cm 80 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

E' vietato ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 204 - Igiene dei passaggi e spazi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa causare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano uso.

Art. 205 - Umidità interna

Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione ed accessori o tracce di umidità.

Art. 206 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nei sottotetti vanno resi impermeabili con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i frattoni in cotto, sia per i tetti in coppi, sia per quelli in tegole marsigliesi.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; le connessioni dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e per le condotte debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne stesse o in posizione facilmente accessibili per i necessari controlli.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non debbono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento delle murature o locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per T.V., per illuminazione pubblica debbono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.

Tutti gli spazi inter-esistenti (portici, androni, loggiati ecc.) le corti, i cortili e le chiostrine debbono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.

Art. 207 - Marciapiede

Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a cm. 80, oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso di impossibilità a tale esecuzione sarà consentito l'uso di idonea pavimentazione.

Art. 208 - Ringhiere e parapetti

I davanzali delle finestre dei nuovi fabbricati dovranno avere un'altezza minima di m. 0,9 e comunque la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non dovrà essere inferiore a m. 1,20.

Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere una altezza non inferiore a m. 1,20.

Le ringhiere delle scale dovranno avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m. 1,00; nel caso di ringhiere e parapetti non pieni, la dimensione delle maglie deve essere tale da impedire il passaggio di una sfera di 15 cm. di diametro.

I parapetti dei balconi dovranno essere non scolabili ed avere una altezza minima di m. 1. Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

Art. 209 - Canali di gronda

Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.

Tali condotte non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

Le giunture dei tubi debbono essere a perfetta tenuta. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 210 - Conduffure di scarico delle latrine e degli acquai

Le conduffure di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o i segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Le conduffure di scarico saranno di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni ecc. devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica possibilmente scoperto per rendere facili le riparazioni.

Le conduffure dei bagni, acquai ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

Art. 211 - Obbligo allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitativi dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle giudicate dal servizio pubblico competente incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato.

Nei quartieri ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici devono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari secondo le norme previste dal regolamento di fognatura.

Art. 212 - Insediamenti civili non serviti dalla fognatura comunale

Qualora la fognatura Comunale non esista o non sia possibile realizzare l'allacciamento si prevede quanto segue:

1) per i piani di lottizzazione si dovrà realizzare un idoneo impianto di depurazione con trattamento primario e secondario, l'affluente dovrà recapitare in un corpo idrico superficiale senza che si creino inconvenienti (ristagni, odori ecc.).

2) Nelle zone di completamento o nelle zone rurali su parere favorevole del S.I.P.:

a) per insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o a 5.000 m³ le nuove costruzioni saranno dotate per il trattamento dei liquami di fosse IMHOFF.
L'affluente chiarificato sarà smaltito ove possibile per dispersione nel terreno per subirrigazione o subirrigazione drenata oppure sarà raccolto in vasche a tenuta a svuotamento periodico di capacità almeno di 5 m³ per persona.
Sono ammesse le vasche biologiche di tipo tradizionale a 3 scomparti dotate di condensagrassi. In questo caso il refluo chiarificato sarà raccolto in vasche a tenuta, di capacità di almeno 5 m³ per persona, a svuotamento periodico.

b) I pozzi neri sono ammessi solo per abitazione o locali privi di distribuzione idrica interna, isolate in aperta campagna. Tali pozzi neri devono essere a perfetta tenuta.

Art. 213 - Vasche settiche a 3 scomparti e vasche IMHOFF

a) Vasche settiche a tre scomparti:

dovranno essere dimensionate secondo l'allegata Tabella 1.

b) Vasche tipo IMHOFF: dovranno essere dimensionate secondo l'allegata Tabella

2.

Le vasche settiche a tre scomparti e le vasche IMHOFF dovranno avere le seguenti caratteristiche:

1) divisori paraschiuma immersi nei liquami almeno per una profondità di cm. 10;

2) rapporto larghezza: altezza fra 1,5 e 2,5 e comunque non inferiore a 1,5;

3) tubo di ventilazione di diametro utile non inferiore a cm. 10, da prolungarsi fin sopra il tetto

dell'edificio di cui la vasca è al servizio. Tale tubo di ventilazione potrà essere lo stesso tubo di ventilazione della condotta di scarico liquami accuratamente prolungato;

4) le vasche devono essere installate esternamente al fabbricato di cui sono al servizio, alla

distanza di almeno un metro da muro perimetrale di fondazione;

5) le vasche devono essere dotate di chiusini di ispezione di dimensioni sufficienti a garantire

una facile ispezione e permettere un agevole asporto dei fanghi senza provocare danni alla strutture del manufatto;

6) le vasche devono essere a perfetta tenuta;

7) le acque di pioggia non devono essere immesse nelle vasche.

Art. 214 - Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitati.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di doppia valvola di non ritorno.

E' proibito ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali dell'erogazione di acqua potabile.

CAPO III° REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

Art. 215 - Campo di applicazione

Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso dei locali di abitazione privata.

Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal Regolamento, quando ne risulti a parere del S.I.P. un evidente miglioramento igienico.

Art. 216 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

I locali adibiti ad abitazione privata sono quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini e sono così classificati:

A - Locali principali avente superficie minima di 9 m²,
quali: soggiorni, sale da pranzo, cucine e camere da letto;

B - Locali accessori nei quali la permanenza delle persone è
limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni:

B.1 -
Servizi igienici e bagni;

B.2 -
a) scale che collegano più di 2 piani;
b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i 10 m² di superficie o 8 m. di lunghezza;
c) magazzini e depositi in genere;
d) garages;
e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;
f) lavanderie private, stenditoi e legnaie;
g) taverne.

B.3
a) disimpegni inferiori a 10 m². ;
b) ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili inferiori a 5 m².;
c) vani scala colleganti solo 2 piani;
d) salette macchine con funzionamento automatico salvo le particolari norme degli enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione.

I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia, a criterio dell'Amministrazione Comunale su parere del S.I.P. e della commissione edilizia.

Art. 217 - Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione

L'altezza minima interna utile dei locali principali è fissata in m. 2,70 riconducibili a m. 2,40 per i locali accessori.

Nelle zone di montagna al di sopra dei 700 m. sul livello del mare, può essere consentita, tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia edilizia, una riduzione dell'altezza minima dei locali abitabili a m. 2,50.

Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con un minimo all'intradosso di m. 2.

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a 14 m², per i primi 4 abitanti a m². 10 per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di 9 m², se per una persona, e di 14 m² se per 2 persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno 14 m².

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina devono essere provvisti di finestra apribile.

Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70 l'alloggio monostanza per una persona deve avere una superficie comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a 28 m², e non inferiore a 38 se per 2 persone. Oltre alla porta d'ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.

I locali accessori di categoria B.1 non possono avere accesso da locali di categoria A se non attraverso disimpegno, salvo il caso di alloggio monostanza o di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno. E' in ogni caso vietato l'accesso diretto dalla cucina e dalla sala da pranzo.

Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 m² di superficie, adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a 100 m² sono consentite cucine di dimensioni inferiori purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno/pranzo di superficie di almeno 14 m².

La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a 5,40 m², con finestra apribile non inferiore a 1 m² e con bocchetta per ventilazione esterna regolabile indipendente dalla finestra.

Sono inoltre consentite cucine con nicchia prive di finestre, se ampiamente aperte su locali di soggiorno/pranzo con superficie di almeno 14 m², e la nicchia sia dotata oltre che di canna fumaria, di canna di aspirazione indipendente di almeno 200 cm² di sezione libera.

Nel caso di cucine con nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina con nicchia.

Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono le apparecchiature, rivestite con materiale impermeabile e facilmente lavabile per una altezza minima di 2 m.

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di water, lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.

Il servizio igienico deve avere superficie del pavimento non inferiore a 4,50 m² ed una finestra che misuri almeno 1 m² di luce libera apribile. Sono ammesse dimensioni inferiori e senza la finestra purché con:

- superficie dal pavimento non inferiore a $1,20 \text{ m}^2$; lato minore non inferiore a $0,90 \text{ m}^2$;
- impianto di aspirazione forzata con le caratteristiche di cui all'art. 63 del presente Regolamento;
- esistenza nell'alloggio di almeno un altro servizio igienico con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra, regolamentari.

Tutti i servizi igienici devono avere pavimenti e le pareti, fino ad una altezza di m. 2, rivestite con materiale impermeabile e facilmente lavabile.

Le pareti divisorie dei servizi igienici devono avere spessore non inferiore a cm. 15 se in materiali tradizionali, inferiore se in altro tipo purché adeguatamente coibentato.

Il water deve essere fornito di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.

Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscono il risucchio.

I water devono disporre di ventilazione del sifone sfociante in apposita conduttura fino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Art. 218 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.

Inoltre devono essere costantemente conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia, tali da non arrecare disturbo al vicinato. Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile in modo da permettere la regolare traspirazione.

Art. 219 - Requisiti minimi di illuminazione e aerazione naturale diretta

Tutti i locali degli alloggi, eccettuati quelli destinati a disimpegni, corridoi, vani scala e ripostigli devono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata alla destinazione d'uso, salvo quanto disposto dall'art. 63.

Le aperture di illuminazione e ventilazione dei servizi igienici devono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

Anche l'antiservizio, quando necessario, deve essere dotato di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra della stanza da bagno.

Per ciascun locale d'abitazione di categoria A l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2%, e comunque la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a $1/8$ della superficie del pavimento.

Per gli edifici compresi nell'edilizia pubblica residenziale occorre assicurare, sulla base di quanto sopra disposto e dei risultati e sperimentazioni razionali, l'adozione di dimensioni unificate di finestre e quindi dei relativi infissi.

Art. 220 - Requisiti microclimatici delle finestre

Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di eguali accorgimenti tecnici che consentono il raggiungimento di eguali risultati.

Resta inteso che tutte le superfici finestate devono essere comunque accessibili per la pulizia anche dalla parte esterna.

Art. 221 - Requisiti microclimatici dei locali

I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acque, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Art. 222 - Locali Accessori: ventilazione forzata e superficie apribile minima per il ricambio dell'aria

Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo del locale di 5 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 20 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato collegato con l'accensione della luce, con mantenimento dell'aspirazione per almeno tre minuti successivi all'uscita dal servizio.

Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza superiore a m. 10 o superfici superiori a 200 m² indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 223 - Canne di ventilazione: definizione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'aspirazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

Art. 224 - Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi ecc. deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm² per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm².

Art. 225 - Canna fumarica: definizione

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione, provenienti dai focolai.

Art. 226 - Canna di esalazione: definizione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi anche se prodotti con apparecchi a fiamma libera.

Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

Art. 227 - Allontanamento dei prodotti della combustione e dei prodotti della cottura

Tutti i focolari, i caminetti e le stufe di ogni genere, siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo.

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione sfocianti oltre il tetto.

Sono vietati altri accorgimenti tecnici (cappe, ecc.) che non prevedano l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

Art. 228 - Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe.

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingrasso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120°;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

Art. 229 - Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate. E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici sui condotti secondari delle canne collettive. L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata da una canna di esalazione.

Art. 230 - Limitazioni di tiraggio

E' proibito collegare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da Istituti pubblici.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico - sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

Art. 231 - Canne fumarie e di aspirazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri della canna fumaria (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche	Canne rettangolari o quadrate	
h < 10	10 < h < 20	h > 20	Diametro interno cm	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					

Altezze in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)

Portate termiche Kcal/h

h < 10	10 < h < 20	h > 20
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 50.000
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000
fino a 60.000	fino a 90.000	fino a 105.000
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000

CANNE CILINDRICHE

CANNE RETTANGOLARI O QUADRATE.

Diametro interno cm	Sezione interna cm ²
10,0	79
11,0	95
12,5	123
14,5	154
15,5	189
17,0	226
18,0	225
20,0	314
22,0	380
24,0	452
25,0	531

Sezione interna cm ²
87
105
135
169
208
249
280
345
418
497
584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:

3,5 cm². ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m.;

- 2,5 cm².ogni 1.000 Kcal/h per altezze h comprese fra 10 e 20 m.;
- 2,0 cm². ogni 1.000 Kcal/h per altezze maggiori di 20 m.;

Le canne devono essere di materiale impermeabile, resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

Le canne devono essere collegate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

Art. 232 - Canne fumarie singole

Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm dalla base della canna.

Art. 233 - Canne fumarie collettive

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza eguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente all'orefizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva, che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

Art. 234 - Comignoli: tipi, altezza, ubicazioni

I comignoli devono essere del tipo aspirante statico ed aperti sui 4 lati. Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6. 15 dell'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, devono risultare più alte di almeno cm 40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m.

Art. 235 - Canne di esalazione: sfio

Lo sbocco delle acque di esalazione dei vapori e delle canne di sfio delle condotte di fognatura e delle vasche settiche, non devono causare disturbo al vicinato.

Devono comunque essere posti ad almeno sei metri di distanza da eventuali finestre, porte o terrazze.

Nel caso di esalazioni particolarmente moleste dovranno applicarsi filtri o altri idonei dispositivi per la loro eliminazione.

Art. 236 - Riscaldamento impianti termici

Gli alloggi devono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese fra i 18 e i 20°C.

La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono ottemperare alle disposizioni di legge vigenti.

E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato, nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.

Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi, deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

Art. 237 - Installazione di bombole di gas liquefatti

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas dal peso superiore ai 25 Kg. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.

Qualora l'impianto sia centralizzato devono essere osservate le norme vigenti prescritte dai VV.FF.

Art. 238 - Impianto di ascensore

Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.

Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione degli infortuni, sia la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiori a m. 1,50 di lunghezza e m. 1,37 di larghezza.

La porta delle cabine deve avere luce libera minima pari a m. 0,90; sul ripiano di fermata, anteriormente alla porta della cabina, deve esservi uno spazio libero di non meno di m. 2,00 di profondità.

A tali prescrizioni si può derogare solo nel caso di ristrutturazione di edifici preesistenti.

Art. 239 - Scale

Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) devono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a 1 m².

Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a 0,40 m² per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Gli infissi delle aperture di ventilazione devono essere agevolmente apribili. I vetri che costituiscono parete devono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,00.

All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di m². 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; potrà essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi. L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.

Le pareti dei vani scala devono essere rivestite fino all'altezza di m. 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 e 1,00, conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

La larghezza della rampa deve essere commisurata al numero di piani, degli alloggi e degli utenti serviti.

La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli, al servizio di due piani, non deve essere inferiore a m. 1,10.

Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.

Nei casi di scale interne che collegano vani abitati con cantine, sottotetti e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

Art. 240 - Soppalchi

I soppalchi nei locali abitati che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:

- la proiezione orizzontale del soppalco non essere 1/3 della superficie del locale;
- l'altezza minima dei locali ottenuta col soppalco non scende sotto i m. 2,20;
- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore è munita di balaustra;
- la superficie aeroilluminata del locale è almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alle superfici superiore e inferiore del soppalco;
- l'altezza media del vano principale e dei vani secondari deve essere almeno di m. 2,70.

Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aero illuminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del presente regolamento comunale d'igiene.

Art. 241 - Locali a piano terreno

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante di almeno 20 cm.

Devono essere inoltre provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di 50 cm tra il terreno battuto e il pavimento, oppure il solaio sovrastante come camera d'aria di altezza non inferiore a cm 20.

Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

Art. 242 - Piani seminterrati

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati devono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

CAPO IV° CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

Art. 243 - Case coloniche e costruzioni accessorie

Le abitazioni rurali devono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane.

I cortili e le aie annessi alle case rurali, devono avere scolo sufficiente per evitare impaludamenti.

Art. 244 - Stalle e scuderie

Le stalle esistenti non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione e devono essere dotate di pavimentazione impermeabile con idonei scoli.

Le stalle di nuova costruzione devono avere i seguenti requisiti:

- cubatura minima di 22 m³ per capo di bestiame adulto nel caso di stalle da adibirsi alla produzione di animali da carne e 30 m³ per capo per stalle da adibirsi alla produzione di animali da latte; per il bestiame minuto le cubature suddette devono di almeno la metà;
- altezza minima di 3 m.;
- superficie finestrata apribile di almeno 1/8 della superficie del pavimento, potranno essere adottate anche finestre a vasistas aprentesi sulla parte alta delle pareti;
- pavimento di materiale impermeabile con idonei scoli per le deiezioni liquide che dovranno essere raccolte o in apposite vasche dimensionate in relazione alla capienza della stalla o nella concimaia;
- le pareti devono essere intonacate con cemento e rivestite con materiale impermeabile di colore chiaro fino alla altezza di m. 2 dal pavimento;
- le mangiatoie devono essere costruite con materiale facilmente lavabile e se costruite al suolo devono avere pendenza e profondità tali da evitare inconvenienti agli addetti;
- gli abbeveratoi devono essere costruiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile e devono essere alimentati con acqua corrente continua potabile.

Le stalle per le vacche lattifere devono osservare anche i requisiti stabiliti dal R.D. 9.5.29 n. 994 ed essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte ed il deposito dei recipienti.

Il locale per la raccolta del latte deve essere attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile e facilmente lavabile, che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica; le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino all'altezza di m. 2; le finestre e le porte devono aprirsi verso l'esterno e devono avere reti antimosche; il locale deve disporre di acqua potabile per il lavaggio dei recipienti e di lavabo con erogazione dell'acqua non manuale per la pulizia degli addetti.

Nelle stalle vi devono essere inoltre dei ganci a soffitto e sulle pareti per la contenzione degli animali, anche per la tutela della sicurezza degli addetti.

Per le scuderie di nuova costruzione valgono i requisiti delle stalle dei punti 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7; L'altezza di cui al punto 2 deve essere invece di m. 3,50. Devono avere inoltre box singoli

per ogni equino con tramezzi mobili o immobili.

Art. 245 - Concimaie

Tutte le stalle anche quelle esistenti devono essere dotate di concimaia. I manufatti devono essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili. La platea deve essere costruita con idonea pendenza verso una cunetta impermeabile la quale convogli il liquame ad una cisterna a perfetta tenuta.

Le dimensioni delle concimaie devono essere proporzionate al numero dei capi di bestiame ricoverabili nella stalla in modo da permettere l'accoglimento della quantità di letame prodotto in 4 mesi.

Le concimaie devono essere costruite nelle immediate vicinanze delle stalle..

Art. 246 - Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere per uso domestico

I porcili ad uso domestico debbono essere costruiti in muratura ed a una distanza non inferiore a m. 25 dalle abitazioni e dalle strade; devono inoltre avere:

- 1) aperture sufficienti ad assicurare il ricambio dell'aria e l'illuminazione;
- 2) pavimento ben connesso e costruito con materiale impermeabile e lavabile ed inclinato per facilitare lo scolo delle urine che devono essere raccolte in vasche a tenuta;
- 3) mangiatoie costruite con materiale impermeabile e lavabile;
- 4) abbeveratoi costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile alimentati con acqua corrente continua potabile;
- 5) cubatura minima di 10 m³ per capo adulto; 5 m³ per suinetto.

I ricoveri di animali per allevamento ad uso domestico (polli, conigli, animali di bassa corte) devono essere posti ad una distanza non inferiore a m. 10 dalle abitazioni e dalle strade, e a metri 5 dai confini di proprietà.

I porcili, i ricoveri per animali e le adiacenze devono essere tenuti puliti adottando tutti gli accorgimenti atti ad evitare la diffusione di odori molesti, mosche, zanzare e topi.

Art. 247 - Distanza delle concimaie e pozzi neri

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i depositi di rifiuti, devono essere ubicati a non meno di 25 metri dai pozzi privati e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione ed i dormitori.

Le concimaie inoltre devono essere poste ad almeno 20 metri dai confini di proprietà.

I piccoli depositi di rifiuti destinati prevalentemente ad accogliere gli escrementi degli animali di bassa corte per uso domestico, devono essere tenuti con la massima cura. Devono inoltre essere posti a non meno di 10 metri dai confini di proprietà.

Art. 248 - Distanze allevamenti

Le stalle e i porcili con capienza fino a 10 capi devono distare almeno 25 metri dalle abitazioni (anche singole e compresa quella del titolare), dalle strade e 15 metri dai confini di proprietà.

Le stalle e i porcili con un numero di capi superiore a 10 ma che non siano considerati di tipo industriale o intensivo, si potranno autorizzare, purché distino almeno 25 metri dai confini di proprietà, 50 metri dalle abitazioni singole e 100 metri dai centri abitati.

Gli allevamenti di tipo industriale o intensivo devono distare almeno 50 metri dal confine di proprietà, 500 metri dai centri abitati se trattasi di allevamenti di suini, 300 metri per allevamenti avicunicoli e 200 per bovini.

L'autorità sanitaria potrà derogare, previo parere favorevole del S.I.P. dell'U.S.S.L., ai limiti dei commi precedenti, per stalle, porcili ed allevamenti esistenti, purché non vengano arrecati disturbo o molestia al vicinato.

L'abitazione del conduttore dell'allevamento deve distare in ogni caso almeno 25 metri dall'allevamento di qualunque tipo esso sia.

Si intendono qui recepite per quanto riguarda le distanze, le disposizioni della L.R. 5.3.1985 n. 24 (Tutela ed edificabilità delle zone agricole).

I conduttori degli allevamenti dovranno comunque adottare tutti gli accorgimenti atti ad evitare la diffusione di odori molesti, mosche, zanzare e topi.

Quando, a seguito dell'espansione delle zone A, B e C come definite dal P.R.G., i ricoveri di animali esistenti non rispettino più le distanze previste dal presente regolamento, dovranno entro 3 anni cessare l'attività.

Art. 249 - Abbeveratoi. Lavanderie. Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

Gli abbeveratoi devono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.

Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi devono essere a sufficiente distanza ed a valle del pozzo ed alimentate con acqua potabile.

Abbeveratoi e vasche devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di 20 metri dal pozzo, per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 250 - Aziende condotte in economia

Alle grandi aziende condotte in economia si applicano anche le vigenti norme sull'igiene del lavoro.

I ricoveri ed i dormitoi per lavoratori stagionali, oltre che possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento, devono in particolare corrispondere alle vigenti norme di igiene sugli ambienti di lavoro.

Art. 251 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

Il proprietario di casa rurale, adibita ad abitazione di coloro che sono addetti alla coltivazione di fondi di sua proprietà, è obbligato a mantenere lo stabile nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni siano carenti, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti.

Nel caso il proprietario non provveda, si agirà secondo quanto previsto dall'art. 223 del TU.LL.SS. 27.7.1934 n. 1265.

I conduttori di case coloniche devono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappatacci nelle stalle, nelle concimaie, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri o altri invasi d'acqua.

A richiesta del personale di vigilanza del S.I.P. dell'U.L.S.S. essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti d'uso.

Gli animali allevati allo stato brado non devono essere causa di disturbo o molestia per il vicinato. Il Sindaco, previo parere del S.I.P. dell'U.L.S.S., prescriverà caso per caso le limitazioni necessarie per eliminare gli inconvenienti accertati.

CAPO V°

EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE: DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 252 - Campo di applicazione

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente regolamento tutti gli edifici destinati ad attività industriali, artigianali, commerciali, agricoli, di prestazioni di servizi, di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.

Art. 253 - Classificazione dei locali

I locali di cui all'art. precedente sono così classificati:

- Categoria C1

Locali nei quali vi sia la presenza continua di persone, quali ad esempio:

- laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa;
- negozi, pubblici esercizi, refettori;
- palestre private.

- Categoria C2

Locali nei quali vi sia la presenza continua di persone, assimilabili a quelli di abitazione privata tipo A (art. 57 del regolamento), quali ad esempio:

- uffici e studi
- sale di lettura
- scuole private
- ambulatori, camere di medicazione
- camere da letto degli alberghi.

- Categoria C3

Locali accessori nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, quali ad esempio:

- servizi igienici e docce
- ripostigli e disimpegni
- magazzini e depositi
- archivi
- spogliatoi
- garages.

CAPO VI°

CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

Art. 254 - Altezza dei locali

Per i locali di Categoria C1 l'altezza minima assoluta è di m. 3,00;

Per i locali di Categoria C2 l'altezza minima assoluta è di m. 2,70;

Per i locali di Categoria C3 l'altezza minima assoluta è di m. 2,40 ad esclusione delle docce che devono avere una altezza minima di m. 2,70.

Per le zone di tipo A l'altezza per i locali C1 può essere ridotta a m. 2,80 e per i locali C2 e C3 a m. 2,40.

L'autorità sanitaria può consentire deroghe al requisito dell'altezza, previo parere favorevole del S.I.P. dell'U.L.S.S., per gli edifici già destinati ad attività lavorative e costruiti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

Non è ammessa comunque deroga per edifici, già destinati ad attività lavorative, di categoria C1 che abbiano altezza inferiore a m. 2,70. Per gli edifici di categoria C2 la deroga è ammessa per gli edifici la cui altezza non sia inferiore a m. 2,50.

Art. 255 - Superficie dei locali

La superficie minima dei locali deve essere la seguente:

- 1) Locali di categoria C1 e C2, salvo le camere da letto degli alberghi, disciplinate da specifica normativa, superficie minima 9 m²;
- 2) Spogliatoi: superficie minima 1,2 m², per addetto con una superficie utile minima di 6 m²;
- 3) Servizi igienici: superficie minima 2 m².
- 4) Docce: superficie minima di 1 m².

Art. 256 - Locali interrati e seminterrati

I locali classificati di categoria C1 e C2 possono essere eccezionalmente ubicati al piano interrato, fermi restando i requisiti di altezza di cui all'art. 95, previo parere del S.I.P.

In tali locali non sono ammesse attività o depositi che comportino pericolo di esplosioni, incendio, sviluppo di emanazioni nocive e di elevate temperature. Dovranno inoltre essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- i locali interrati e seminterrati devono essere dotati di porte con il senso di apertura verso l'esterno o in luogo direttamente comunicante con l'esterno;
- i locali frequentati dal pubblico e dal personale devono essere dotati di soddisfacente illuminazione ausiliaria;
- l'uscita sarà indicata con segnale luminoso ben evidente;

- il pavimento dovrà essere a superficie unita ed impermeabile ed i muri devono essere protetti efficacemente contro l'umidità del suolo;
- i locali interrati e seminterrati dovranno essere adeguatamente aerati naturalmente o artificialmente tenendo conto del tipo di attività che vi si svolge.

Art. 257 - Uscite

Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dagli artt. 13 e 14 del D.P.R. 547/55.

Nei locali soggetti a prevenzione incendi (D.P.R. 577/82) le porte di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a uno e in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34 lettera d) del D.P.R. 547/55.

Ove sia richiesto dalla normativa vigente, rispetto al quantitativo e al tipo di sostanza e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando dei Vigili del Fuoco.

Art. 258 - Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, non sono considerati come piani distinti.

Sono ammessi soltanto:

- se costruiti in ferro o in muratura;
- se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro, di cui agli artt. 95 e 96, art. 104 con esclusione della lettera a), art. 105 e 106 del presente regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli artt. 26, 27, 16, 17, 13 e 14 del D.P.R. 547/55 e dagli artt. 98 e 100 del presente regolamento.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammesso (Kg/m^2) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.

La distribuzione dei carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

In genere per i soppalchi destinati solamente a deposito senza presenza fissa di lavoratori, valgono tutte le condizioni su esposte ad eccezione di quelle previste al 2° comma del presente articolo.

Art. 259 - Scale e parapetti

Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in conformità all'art. 16 del D.P.R. 547/55 e relativi parapetti all'art. 26 dello stesso D.P.R.

Le scale devono presentare un andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo.

La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucciolevole. Sono vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli Uffici.

Art. 260 - Dotazione dei servizi igienici

Art. 262 - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione

Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di cui all'art. 93 del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.

a) Isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti.

Nei locali di categoria C1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscono una trasmittanza $K = 1 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$.

Per i pavimenti si dovrà avere $K = 2 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$. I coefficienti di trasmittanza dei materiali usati dovranno essere desunti dalle norme UNI FA 161.

Per i locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla L. 373/76 e successive integrazioni.

b) Riscaldamento

I locali di categoria C1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta.

Nei locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalle L. 373/76 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18°C (con esclusione di archivi, magazzini, depositi, ripostigli e disimpegni).

c) Aerazione naturale

I locali appartenenti alla categoria C1 devono essere dotati di superfici finestrate apribili pari almeno $1/20$ della superficie del locale;

- I locali appartenenti alla categoria C3 (tranne che per i locali altrove disciplinati nel presente regolamento) devono avere gli stessi requisiti di aerazione previsti per gli analoghi locali ad uso privato;
- I magazzini e i depositi devono essere dotati di superfici finestrate apribili pari ad almeno $1/30$ della superficie del locale;

Nei locali di categoria C1 e C2, almeno il 50% della superficie finestrata apribile deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore alla metà dell'altezza della parete netta. Di norma le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.

I locali privi di aperture apribili all'esterno o con aperture apribili insufficienti, possono essere adibiti ad attività lavorative, purché di altezza regolamentare e con aerazione artificiale adeguate all'attività svolta. Rimangono escluse da tale deroga le camere da letto degli alberghi e i locali adibiti ad attività per le quali sia indispensabile l'aerazione naturale.

d) Aerazione artificiale

Di norma non deve intendersi sostitutiva delle aperture finestrate. Gli impianti di aerazione artificiale devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le

Tutti i luoghi di lavoro di cui all'art. 93 devono essere dotati di almeno un servizio igienico con le caratteristiche dell'art. 103.

I grandi magazzini ed i supermercati devono disporre inoltre di almeno un servizio igienico per clienti.

Art. 261 - Numero e caratteristiche dei servizi igienico - assistenziali

1 - Servizi igienici:

almeno uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti; devono essere tamponati a tutta altezza e dotati di:

- gabinetto con turca con acqua corrente;
- antigabinetto con lavandino con acqua potabile.

Devono avere pavimento e pareti rivestiti fino a 2 metri di altezza in materiale impermeabile e facilmente lavabile.

Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno $0,40 \text{ m}^2$, o comunque assicurando un rapporto superficie apribile finestra/pavimento di 1/5.

In alternativa è ammessa la ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per almeno 3 minuti successivi all'uscita del servizio.

I servizi igienici devono essere collocati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

2 - Lavandini:

almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.

3 - Spogliatoi:

la superficie finestrata apribile per garantire l'illuminazione e la ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 1/5 della superficie dello spogliatoio.

Ove non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi per ora.

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

4 - Refettorio

devono essere rispettati i parametri della illuminazione e aerazione naturali previsti per i locali di categoria C1 di cui agli artt. 104 e 105.

Ogni posto a tavola deve avere almeno 2 m^2 di superficie.

5 - Docce

almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

Devono comunicare con gli spogliatoi ed essere corredate di apposito spazio antiodocia utile per il deposito degli indumenti.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari a 1/8 della superficie delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

Tutti questi servizi dovranno essere opportunamente ubicati in modo da evitare contagio dagli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

A cura del datore di lavoro dovrà essere curata la pulizia e la manutenzione dei servizi.

condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria, idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

- 1) Il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 30 m^3 per ora e per persona. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino ad $1/3$ del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
- 2) Temperatura nella stagione invernale che rispecchi i limiti stabiliti al punto B del presente articolo, con umidità nei locali compresa fra il 40 e il 60%; nella stagione estiva la differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non deve essere superiore a 7°C con umidità compresa fra 40 e 60%;
- 3) La purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore di 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
- 4) La velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di $0,20 \text{ m/s}$, misurata dal pavimento fino all'altezza di m. 2. Possono essere tollerate velocità maggiori fino a $0,70 \text{ m/s}$ purché l'ubicazione delle bocchette sia tale da non arrecare disturbo alle persone.

Gli impianti di condizionamento dell'aria o ventilazione devono essere forniti di dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'umidità relative, tarati in base ai limiti soprariportati; inoltre, i gruppi di trattamento dell'aria e le relative canalizzazioni devono essere adeguatamente isolati allo scopo di ridurre la diffusione del rumore a valori ritenuti normalmente tollerabili.

L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinamenti dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata: (vedasi art. 106).

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno 3 metri dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno 6 metri se su spazi pubblici.

L'aria espulsa non deve arrecare disturbo o molestia al vicinato; a tale fine vale quanto prescritto dall'art. 76.

La distanza da camini o altre fonti di inquinamento deve garantire la non interferenza da parte di queste sulla purezza dell'aria captata.

I locali di categoria C1 e C2 nei quali vi sia sviluppo di esalazioni (laboratori, cucine, ecc.), ancorché provvisti di aerazione naturale sufficiente a norma del presente regolamento, devono in relazione all'attività svolta, disporre di adeguato impianto di aerazione artificiale localizzato, che assicuri i ricambi d'aria secondo quanto indicato nella seguente tabella:

RINNOVAMENTO ORARIO DELL'ARIA

LOCALI	RICAMBI/ORA
• Cucine, laboratori con produzione di vapori e odori	10
• Lavanderie	10
• Sale da ballo, sale ristoranti e sale di pubblico spettacolo	5 - 10
• Bagni e docce	5

L'autorità Sanitaria potrà, previo parere del S.I.P., imporre anche in altri locali, ancorché provvisti di aerazione naturale sufficiente a norma del presente regolamento, impianti sussidiari di aerazione artificiale qualora venga riscontrata insufficiente l'aerazione naturale o lo richiedano condizioni particolari nell'esercizio dell'attività svolta.

A tal fine si farà riferimento, in linea di massima, ai ricambi orari della tabella sopra riportata e alle caratteristiche degli impianti di aerazione artificiale del presente articolo.

Art. 263 - Illuminazione naturale e artificiale

1) Illuminazione naturale.

I locali appartenenti alla categoria C1 e C2, devono essere illuminati con luce naturale. La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/7 della superficie del locale. Il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna.

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro naturale.

Con coefficienti di trasmissione della luce più bassi occorre proporzionalmente adeguare la superficie illuminante.

2) Illuminazione artificiale.

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.

Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminamento sul posto di lavoro:

Impegno e compito visivo	LUX
Minimo	200
Medio	300
Fine	1.000
Finissimo	1.500

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e, in ogni caso, mai inferiore all'85%.

La temperatura di colore deve essere correlata al livello di illuminamento.

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il campo visivo.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

Art. 264 - Rumore

Devono essere per intero recepite le norme previste dal D.L. 15.8.91 n. 277, recante norme "in materia di protezione dei lavoratori contro i rischi derivanti da esposizione ad agenti chimici, fisici e biologici durante il lavoro, a norma dell'art. 7 della L. 30.7.90 n. 212".

Art. 265 - Vibrazioni

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti...) tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggiore impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.

In ogni caso, l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

Art. 266 - Alte temperature

In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

Art. 267 - Personale di alberghi, pensioni e locande

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande, non potrà essere assunto in servizio se non munito di libretto d'idoneità sanitaria, rilasciato dal S.I.P. dell'U.L.S.S. previa visita medica, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose. Tale libretto ha validità di un anno e dovrà essere rinnovato con le stesse modalità previste per i libretti sanitari degli addetti alla produzione e vendita di alimenti.

E' fatto in conseguenza divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopracitati, di assumere personale sprovvisto di detto libretto, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

Sopravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o alle persone con esso conviventi una malattia contagiosa, esso dovrà essere allontanato al più presto.

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere servizio, dovrà sottoporsi a controllo.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24.5.1925 n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristorante, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addettovi sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla L. 30.4.1962 n. 283 e del D.P.R. 327/1980.

Art. 268 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

Gli alberghi, le pensioni e le locande devono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazione private.

Art. 269 - Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio e di regime autorizzatorio per gli affittacamere, devono seguire le disposizioni degli artt. del presente regolamento.

La norma di cui all'art. 111 non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

Le camere di affitto in ogni caso devono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.

L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o la cucina dell'appartamento.

Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

Art. 270 - Farmacie

I locali destinati a farmacie devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche eguali a quelle stabilite dall'art. 103 del presente regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19.3.1956 n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato, ai sensi dell'art. 8 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore a 1/3 della intera superficie.

I soppalchi saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno 5 metri; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a 2 metri.

La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante una naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurare condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.

Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e succ. mod. ed integrazioni.

Art. 271 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e presidi medico-chirurgici

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia, ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme del F.U. e successive modifiche.

Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del D.P.R. 11.3.56 n. 303, ed alle norme di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

Art. 272 - Abitazioni collettive

I collegi, convitti, conventi, ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

- a) dormitori con una superficie non inferiore a 6 m³ e 18 m² per ogni posto letto;
- b) refettori con una superficie da 0,80 m² a 1,20 m² per ogni commensale;
- c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppi di servizi composti di un wc per ogni 10 persone, un lavabo ogni 5 ed una doccia per ogni 10;
- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o in assenza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermiera, con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a 1,80 metri di altezza, idonea aerazione ed illuminazione naturale ed artificiale.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 ed art. 28 del D.P.R. 10.6.1955 n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

Art. 273 - Nurseries e asili nido

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, sono sottoposti ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito il parere del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni statali e regionali per le scuole e gli asili nido, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Il personale addetto alle nurseries e agli asili nido deve essere munito di libretto d'idoneità sanitaria a validità annuale, rilasciato dal S.I.P. dell'U.S.S.L., previa visita medica attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini.

Devono inoltre essere mantenuti in condizione di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

Art. 274 - Locali privati di riunione e divertimento

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunioni e di esposizione gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. delle Leggi di Pubblica Sicurezza R.D. 18.6.34 n. 773 e del relativo regolamento di applicazione sopra citato.

La costituzione, la modifica, l'apertura e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del Sindaco, il quale decide sentito il parere del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Questi locali devono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di servizi igienici con le caratteristiche dell'art. 103.

Devono inoltre essere provvisti di spazio con spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

Negli ambienti devono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di illuminazione naturale o artificiale.

Art. 275 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e divertimento e di pubblico spettacolo

I locali pubblici e privati di riunione e divertimento e di pubblico spettacolo devono essere tenuti costantemente in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ad umido od apparecchiature di aspirazione. I rifiuti devono essere raccolti in recipienti a tenuta sino al loro asporto.

Nella eventualità che ci sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria con parziale recupero dell'aria interna, la parte di aria riciclata deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.

Almeno 2 giorni per settimana i locali devono essere disinfettati. Nei suddetti locali è vietata la vendita, la consumazione e lo spargimento di generi che possono imbrattare e contaminare i locali.

Per evitare che siano alterati i parametri sui quali sono state calcolate le condizioni di igiene ambientale del locale nelle sale di spettacolo, non può essere dato accesso ad un numero di persone superiore a quello dei posti autorizzati.

Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedersi all'aerazione naturale.

In tutti i locali ha libero accesso il personale di vigilanza del Settore Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Per la protezione acustica e la rumorosità di tali ambienti valgono i parametri stabiliti dal presente regolamento.

Art. 276 - Divieto di fumare

Ai sensi del D.P.C.M. 14.12.95 è vietato fumare nei locali previsti dall'art. 1 della legge 11.11.75 n. 584 (divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico), negli uffici pubblici, nei locali aperti al pubblico e nelle sale di attesa degli ambulatori.

L'esenzione dall'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del S.I.P. quando il conduttore del locale installi un impianto di condizionamento dell'aria ed un impianto di ventilazione, corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'Ente italiano di unificazione.

I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivi di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicanti il divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18.5.76 (disposizione in ordine agli impianti di condizionamento o ventilazione di cui alla legge 11.11.75 n. 584).

Non rientrano nel divieto gli atri, i foyers, le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di idonei mezzi di ventilazione. Tali norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

Art. 277 - Arene estive

Il primo calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità ed avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella C.M. n. 16 del 15.2.51, artt. 48, 49, 50 e 51.

In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale e a chi scende. I gradini devono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed altezza non superiore a 17 cm.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per il cinema chiuso.

Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non devono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.

Art. 278 - Arene estive: servizi igienici

Ogni area deve essere dotata di un adeguato numero di servizi igienici in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuiti in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalati da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza.

I servizi dovranno essere almeno 2 ogni 300 posti, uno riservato alle donne ed uno agli uomini, con accessi indipendenti, ogni servizio igienico dovrà avere un wc e anti WC.

Ogni WC deve avere dimensioni minime corrispondenti a m. 1,20 X 0,90; conveniente aerazione; buona illuminazione; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2.

Nel WC deve essere posto un vaso inglese o alla turca con sistema di lavaggio idoneo ed efficiente. Deve essere collegata alla fognatura pubblica e ove questa non esista deve avere una vasca settica e tre scomparti a tenuta o, ove possibile, vasca Imhoff con successiva dispersione sul terreno con subirrigazione o pozzo perdente.

Gli anti WC devono avere le stesse caratteristiche strutturali e di costruzione dei WC e devono essere dimensionati in relazione al numero dei WC serviti.

Nell'anti WC deve essere posto almeno un lavandino con acqua potabile corrente e scarico libero con sifone a chiusura idraulica.

Art. 279 - Arene estive: posti a sedere, illuminazione, gestione

I posti a sedere devono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e comunque mai meno di 6 metri se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo devono distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.

I sedili devono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, devono essere facilmente pulibili senza asperità pericolose come chiodi, scheggiature ecc. Sono inoltre proibite le panche e i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena, senza produrre fenomeno di eco e distorsione tali che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo e molestia al vicinato.

Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati. L'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da garantire accensione e spegnimento graduale. Deve inoltre essere installato un efficiente impianto di illuminazione secondario (di sicurezza).

Le iscrizioni sulle porte delle uscite delle latrine, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei gradini devono essere permanentemente accese e dovranno essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (da quello normale e da quello di sicurezza).

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre.

All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

Nelle arene estive è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 280 - Padiglioni per pubblici spettacoli, alloggi per girovaghi

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel comune deve sottostare a sorveglianza igienico - sanitaria ad alle misure profilattiche disposte dal S.I.P. dell'U.S.S.L..

Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Autorità Comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, a fini igienico - sanitari, al parere favorevole del S.I.P. dell'U.S.S.L., in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che il personale dell'impresa, della carovana, del padiglione ecc. sia immune da malattie
- b) trasmissibili per via orale o per contatto;
- c) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dal Settore Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.. o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;
- d) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta;
- e) quando si tratti di carovana dotata di veicoli a trazione animale o che comprendano animali adibiti a spettacoli o a mostre zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al comma 2) è subordinata anche al parere favorevole del Settore Veterinario dell'U.S.S.L.. per quanto di sua competenza.

Art. 281 - Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica; le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 117 ed alle norme igieniche di esercizio, dall'art. 118 del presente regolamento.

Il pavimento dovrà avere superficie liscia e facilmente lavabile. Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art. 194 del T.U.L.L.S.S. 1265/1934 e del Titolo II del R.D. 1919 n. 1924 e le norme regionali.

Art. 282 - Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione che è subordinata al parere favorevole del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal D.P.R. 19.3.56 n. 303 e successive modifiche e devono rispettare l'art. 189 del presente regolamento.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di 2 metri. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone e chiusura idraulica.

I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e la distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lavatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua potabile in abbondanza.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Gli ospedali e le case di cura ed istituti devono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni atte ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano in particolare sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con i vani interrati o seminterrati.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni.

Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in tre

minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata penetri in ambienti vicini.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di circolo interno di condensazione, sicché nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.

E' vietato fare la pulizia dei filtri in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia, i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

E' fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito apposito locale.

Art. 283 - Eliografie

I locali adibiti ad elioografie devono adeguarsi alle norme del precedente articolo.

Art. 284 - Autorimesse - Requisiti igienici

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.56 n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polvere negli interstizi. Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di 1,50 metri.

I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre e i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuori uscita di gas e di esalazioni nocive e moleste che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno 4 ricambi d'aria orari.

Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di 30 metri e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale, con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare l'aspirazione dei gas leggeri e pesanti.

Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile.

Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'aria dell'ambiente i tassi limite di concentrazione dell'ossido di carbonio, della anidride carbonica, del piombo e degli idrocarburi, ammessi nei luoghi di lavoro.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico di aerazione si potrà derogare quando a giudizio del S.I.P. dell'U.S.S.L. l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo dal punto di vista igienico le suddette norme di protezione e prevenzione.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o laboratori.

Art. 285 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse

I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini ecc.) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.

In ogni autorimessa devono essere installati almeno un wc con anti wc dotato di lavabo. Tale locale deve avere una superficie minima non inferiore singolarmente a 1,50 m² con lato minimo di m. 1,10; deve essere abbondantemente aerato, con rivestimenti in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino ad una altezza di 2 metri, ed un secondo lavandino fuori del gabinetto.

Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoi per il personale.

Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di aerazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno 1 metro.

Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile o lavabile fino all'altezza di 2 metri, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di condotto di scarico delle acque di lavaggio collegato ad un idoneo impianto di trattamento prima dello scarico in fognatura o sul suolo.

Le stazioni di lavaggio all'aperto devono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante lo stesso tipo di impianti di pretrattamento.

Art. 286 - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio

Per esercitare nel territorio del Comune le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, il luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.63 n. 161, modificata con legge 23.12.70 n. 1142 e dello speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

La concessione dell'autorizzazione è subordinata all'osservanza delle prescrizioni igienico sanitarie del presente regolamento.

In ogni caso le lamette da barba, le forbici, i rasoi e quant'altro possa anche in linea teorica recare ferite e tagli alla pelle del cliente o dell'operatore, deve essere preventivamente sterilizzato con idonei strumenti.

Art. 287 - Definizione di mestieri affini

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere e parrucchiere le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a canoni di moda o di costume che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo e sanitario, come quella di estetista visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre agli istituti di bellezza e cosmesi comunque denominati.

Le lampade abbronzanti a raggi U.V. devono corrispondere alle norme di sicurezza per quanto attiene ai pericoli derivanti dall'irraggiamento con onde elettromagnetiche ad alta energia: in particolare devono essere assenti le componenti a frequenza più elevata che ricadono nel campo dell'U.V.

Art. 288 - Esercizio delle attività a domicilio: divieto di esercizio in forma ambulante

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopracitate, dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

E' vietato svolgere in forma ambulante le attività indicate nei precedenti articoli.

Art. 289 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa e che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Nei casi di cambiamento di titolare dell'esercizio, come pure nei casi di cambiamento, di ampliamento o di modificazione strutturale della sede dell'esercizio è richiesta una nuova autorizzazione.

Art. 290 - Requisiti igienici dei locali

Spetta al S.I.P. dell'U.L.L.S. l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature e delle suppellettili destinati allo svolgimento delle attività per le quali viene richiesta l'autorizzazione, nonché dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati in dette attività, e della idoneità sanitaria delle persone addette all'esercizio, secondo le norme seguenti:

- a) per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi devono corrispondere a quelli fissati dallo speciale regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini; devono rispettare comunque i seguenti limiti:
 - altezza minima 3 metri se al piano terra;
 - altezza minima 2,70 metri se ai piani superiori;
- b) nei locali ad uso dell'esercizio e di quelli accessori, i pavimenti e le pareti fino ad una altezza di 2 metri dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa;
- c) nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale similare (uno per ogni posto di lavoro) ad acqua corrente calda e fredda potabile, per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema di smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso, comunque, le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico;
- d) gli esercizi nei quali si usavano solventi volatili ed infiammabili devono essere provvisti di un retrobottega o di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ed essere adeguatamente aerati per un facile e rapido ricambio dell'aria;
- e) ogni esercizio deve avere servizi propri con i requisiti previsti dall'art. 103;
- f) gli esercizi misti per uomo e donna devono disporre di reparti distinti, dotati di ingressi separati.

Nei locali ubicati in località prive di acquedotto, può essere riconosciuta a giudizio del S.I.P. l'idoneità igienica degli stessi, in difetto del requisito di cui alla lettera c) purché sia sempre assicurata nel locale una provvista di acqua potabile in quantità sufficiente ad assicurare l'esercizio igienico dell'attività.

Art. 291 - Ubicazione degli esercizi

Gli esercizi devono aprirsi sulla pubblica via o se ubicati ai piani superiori di un edificio devono aprirsi sul pianerottolo delle scale.

L'attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, a condizione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio.

L'attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività simili quali: parrucchiere, barbiere, (limitatamente a manicure), profumerie e saloni di bellezza.

Non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacie.

Art. 292 - Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi

Tutti gli esercizi relativi alle attività previste dal presente titolo devono essere dotati di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata, e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita, nonché di una cassetta pure a chiusura perfetta, lavabile disinfettabile per la raccolta giornaliera delle immondizie.

Il mobilio e l'arredamento dei locali devono essere semplici e tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere ricambiata per ogni servizio, di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza dell'esercizio stesso e al numero dei lavoratori; nonché di una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso.

Gli esercizi di barbieri e dei parrucchieri devono essere forniti di sedili rivestiti di materiale lavabile.

Art. 293 - Libretto di idoneità sanitaria del personale

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal S.I.P. ai sensi dell'art. 262 del T.U.L.L.S.S. R.D. 27.7.34 n. 1265 e successive modifiche, dal quale risulti la immunità da malattie infettive e diffusive.

I libretti di idoneità sanitaria delle persone suddette devono essere tenuti in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibiti ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria e sono soggetti a rinnovo annuo di validità, previa visita sanitaria di controllo da praticarsi sempre a cura del S.I.P.

Art. 294 - Conduzione igienica delle attività

Al titolare della autorizzazione incombono l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- a) l'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dal S.I.P. dell'U.L.L.S.;
- b) i rasoi e gli altri ferri taglienti devono essere tenuti accuratamente puliti e prima dell'uso devono essere sempre immersi in alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dal Settore Igiene Pubblica, o disinfettati con qualsiasi

altro modo riconosciuto idoneo dal S.I.P. Durante l'uso devono essere ripuliti su carta sterile o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere;

- c) nelle attività di manicure e pedicure estetico, la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;
- d) dopo la rasatura della barba deve essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcoolica al 50% o con altri appositi, idonei preparati disinfettanti;
- e) per spargere talco si deve esclusivamente far uso di polverizzatore: è proibito l'uso di piumini e di preparati essiccatori (allume ecc.);
- f) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ogni servizio;
- g) tutti gli attrezzi occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e ove la loro natura lo richieda devono essere disinfettati;
- h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute e dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi vigenti;
- i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio del cliente dovranno recarsi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

I procedimenti tecnici di lavorazione nei quali vengono impiegati prodotti e solventi le cui esalazioni possono risultare fastidiose o nocive, devono essere sempre seguiti da rapide e abbondanti aerazioni dell'ambiente.

Durante le applicazioni o l'uso di liquidi o sostanze infiammabili, di deve evitare che nell'esercizio siano accese fiamme o si fumi.

L'esercente è tenuto a segnalare al S.I.P. casi o focolai, anche sospetti, di tigna o di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio delle sue attività e di eventuali danni derivati o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti connessi.

Art. 295 - Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le più scrupolose norme di pulizia e di igiene, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e indossare una sovraveste bianca o di altro colore chiaro, abbottonata, con mezze maniche ad avambracci scoperti o con maniche chiuse al polso, sempre in stato di perfetta pulizia.

Prima di iniziare ciascun servizio ed alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 296 - Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. ove questa occorra, ai sensi della C.M. 15.2.51, è sottoposta ad autorizzazione da parte del Sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.55 n. 854 che la concede previo parere del S.I.P. dell'U.S.S.L..

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento approvato dall'autorità sanitaria locale.

Art. 297 - Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale idoneo: piastrellatura, mosaico o altro.

Allo scopo di garantire oltre che per l'impermeabilizzazione anche una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina per una profondità di almeno 80 cm deve avere pareti perfettamente piane allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata lungo tutto il perimetro da una banchina di lunghezza non inferiore a m. 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdruciolevole.

Art. 298 - Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti, o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/m³.

Art. 299 - Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

1) a circuito aperto;

- L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico. L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta prima dell'ingresso in vasca ad idoneo trattamento di disinfezione: in tale caso il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non deve superare il limite di 6 ore e che sempre per ogni bagnante sia previsto un volume d'acqua in misura non inferiore a 5 m³;

2) a circuito chiuso.

- Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta passare in continuo attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, prima di essere riavviata al riutilizzo.

Le perdite dovute alla evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti ecc. vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

Art. 300 - Depurazione, ricircolo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

Il ricircolo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero dei cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite dovute ad evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base.

La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla C.M.S. 16.6.71 n.128.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

Art. 301 - Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di troppo pieno, di raccolta di materiali galleggianti (grasso, capelli ecc.) e vengono indicate ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante ai bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla gronda di sfioro deve essere raccordata alla fognatura comunale.

Art. 302 - Accesso in vasca

Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli ed ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di 15 cm. minimo e per una lunghezza non inferiore a 5 metri allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a 15 cm. e lunga almeno 2 metri.

Art. 303 - Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

Art. 304 - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20 e 22 °C negli impianti al coperto e tra 18 e 25 °C in quelle all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4 - 5 °C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30 °C e inferiore a 24 °C.

Art. 305 - Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di 2,50 m² per bagnante, quando la profondità della vasca sia maggiore a 1,50 m.

Per profondità inferiori il rapporto sarà di 3,50 m³ per utente.

Art. 306 - Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione,
- singolo,
- collettivo.

E' consigliabile sempre la realizzazione di spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del S.I.P. dell'U.S.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di 1 metro per 1 metro) o spogliatoi collettivi.

Art. 307 - Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti in numero non inferiore al 20% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 148, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti.

Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di 1,50 X 1,50 metri; avere due porte poste sui lati opposti; l'una si apre sul percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato all'articolo successivo; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere altezza di 2,00 metri complessiva ed uno spazio libero fra il pavimento e parete di altezza pari a 0,50 metri per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione.

Tutte le superfici verticali e orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Art. 308 - Corsie - Corridoio

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste 2 corsie- corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito ingrosso registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 145.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

Art. 309 - Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi, spogliatoio) senza dover riattraversare la zona "accesso vasca".

Art. 310 - Proporzionamento delle docce e del WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) per gli uomini:

- a) 1 WC ogni 6 cabine;
- b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;
- c) 1 doccia ogni 4 cabine;

2) per le donne:

- a) 1 WC ogni 4 cabine;

b) 1 doccia ogni 4 cabine.

Art. 311 - Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termiventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia:

I locali WC devono avere superficie non inferiore a 1,50 m² ed essere provvisti di bidet (solo per donne) e di tazza (turca).

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad una altezza di 2,00 metri.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine, distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

Art. 312 - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoio ecc. devono avere idonea illuminazione ad aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi d'aria; in questo caso occorre il preventivo parere del S.I.P. territorialmente competente.

Art. 313 - Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

Art. 314 - Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) Il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) Il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) I valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso;

Questi valori oltre ad essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

Art. 315 - Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla C.M.I. 15.2.51 n. 16.

Art. 316 - Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale di superficie minima di 15 m² attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria, dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

N.B. per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

Art. 317 - Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

Art. 318 - Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

Art. 319 - Stabilimenti balneari su acque interne: autorizzazione sanitaria

Gli stabilimenti balneari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all'art. 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 27.7.34 n. 1265 e del D.P.R. 24.7.77 n.616, sentito il parere del S.I.P. dell'U.S.S.L..

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.

Devono essere provvisti di acqua potabile, di almeno un servizio igienico, un vano per la raccolta e deposito dei rifiuti solidi.

MODALITA' DI DISPERSIONE DEGLI SCARICHI RECEPIMENTO:

- Art. 17 comma 4 P.R.R.A. -
- Allegato 5 Del. C.M. 4.2.77 -

=====

SISTEMA A PERCOLAZIONE NEL TERRENO MEDIANTE SUBIRRIGAZIONE DRENATA

- 1) Questo sistema che viene usato in presenza di terreni impermeabili, è eguale al precedente fino all'uscita delle acque chiarificate dalla fossa IMHOFF. Le acque subiscono il trattamento secondario per assorbimento nel terreno tramite condotta superiore disperdente e recapito in fossi con condotta inferiore drenante.

- 2) Costruzione e dimensionamento:

Per eseguire l'impianto occorre:

- praticare una trincea profonda mediamente 1,60 metri, larga alla base almeno 60 cm, con inclinazione delle pareti secondo la consistenza del terreno. Sopra il fondo dello scavo, circondata da pietrisco grosso, di diametro variabile 6/8 cm per una altezza di cm 60, si posa la condotta drenante; successivamente si posa altro strato di pietrisco di diametro variabile di 3/5 cm per uno spessore di cm 35.
- Sopra di esso viene posto un altro strato di pietrisco di diametro variabile 6/8 cm per una altezza di 50 cm, in mezzo al quale viene posata la condotta disperdente. Il rimanente scavo viene riempito con il terreno proveniente dallo scavo già fatto;
- sopra l'ultimo strato di pietrisco va posto in opera cartone catramato per impedire che la terra sovrastante vada ad intasare gli interstizi del pietrisco stesso;
- le condotte drenate e disperdenti sono costituite da elementi tubolari di cemento o eternit di diametro 10 - 12 cm, con estremità tagliate dritte e distanziate 1 : 2 cm., coperte superiormente da coppi o lastre di calcestruzzo per impedire al pietrisco di entrare nelle condotte. La pendenza massima delle condotte non deve superare lo 0,5%;
- vanno posti in opera tubi in cemento o eternit "aeratori" verticali e penetranti nel

terreno e nel pietrisco per circa 1,20 metri, del diametro di 10 - 12 cm, a sinistra e a destra delle condotte drenanti e disperdenti ad intervalli di circa 3 metri;

- la condotta drenante deve recapitare in fossati, alvei, impluvi, previ adeguati ancoraggi alle estremità;
- la condotta disperdente deve essere tappata almeno 5 metri prima dello sbocco della condotta drenante;
- la distanza fra il fondo della trincea e il massimo livello della falda non deve essere inferiore a 1 metro;
- la falda non potrà essere usata a valle per scopi idropotabili, per irrigazione di prodotti mangiati crudi;
- lo sviluppo della condotta disperdente deve essere almeno di 3 metri per abitante servito; La condotta drenante deve essere 5 metri più lunga della condotta disperdente;
- lo sviluppo può essere ottenuto anche con condotte parallele. In tal caso devono essere distanti l'una dall'altra almeno 2 metri.

3) UBICAZIONE

Le condotte disperdenti e drenanti devono essere ubicate lontano da fabbricati, aree pavimentate o altre sistemazioni che possano ostacolare il passaggio dell'aria attraverso il terreno, e a distanza di almeno 30 metri da qualunque condotta ed altra attrezzatura destinata all'approvvigionamento idro potabile.

SISTEMA A DISPERSIONE NEL TERRENO MEDIANTE POZZI ASSORBENTI

- 1) Lo schema è analogo al precedente fino all'uscita dell'acqua chiarificata dalla fossa IMHOFF. Le acque anziché disperse sul terreno subiscono il trattamento secondario tramite un pozzo assorbente.

Anche in questo sistema, usato quando si ha scarsa disponibilità di terreno, le condotte devono essere separate per acque luride e meteoriche.

2) COSTRUZIONE E DIMENSIONAMENTO

- il manufatto di forma cilindrica di diametro interno di almeno 1 metro, deve essere costruito in muratura di mattoni, calcestruzzo, pietra o prefabbricato in cemento armato, privo di platea;
- nelle pareti devono essere praticate delle feritoie per consentire l'uscita delle acque chiarificate. Sul fondo, al posto della platea, occorre posare uno strato di pietrisco alto 50 cm. Anche tutt'attorno al pozzo dovrà essere sistemato, per una altezza totale delle feritoie, un vespaio di pietrisco di diametro 6 : 8 cm, dello spessore di 50 cm. Sopra tale strato di pietrisco deve essere stesa carta catramata per evitare che la terra sovrastante penetri nel vespaio occludendo gli interstizi;
- sulla copertura del pozzo, realizzata in calcestruzzo, deve essere costruito un pozzetto alto circa 70 cm, con chiusino a livello del piano di campagna;
- devono inoltre essere posti in opera dei tubi di aerazione in cemento o eternit del diametro di 10 : 12 cm, penetranti almeno 1 metro dentro il vespaio creato attorno al pozzo;
- il pozzo deve essere proporzionato in funzione della natura del terreno, come dimostrato dalla seguente tabella indicativa:

PARAMETRI INDICATIVI SUPERFICIE UTILE DISPERDENTE

TIPO DI TERRENO	SVILUPPO PARETE PERIMETRALE POZZO
1 Sabbia grossa o pietrisco	m ² 1,00 per abitante
2 Sabbia fina	m ² 1,50 per abitante
3 Argilla sabbiosa o riporto	m ² 2,50 per abitante
4 Argilla con molta sabbia o pietrisco	m ² 4,00 per abitante
5 Argilla con poca sabbia o pietrisco	m ² 8,00 per abitante
6 Argilla compatta	non adatta

- la capacità del pozzo non deve mai essere inferiore a quella della fossa IMHOFF che precede il pozzo;
- si consiglia allo scopo di ottenere migliori risultati, di fare due pozzi con funzionamento alterni ogni 6 mesi. In tal caso la distanza da osservare fra gli assi dei pozzi deve essere non inferiore a 4 volte il diametro del pozzo grande.

3) UBICAZIONE

- I pozzi assorbenti devono essere ubicati lontano da aree pavimentate ed altre sistemazioni tendenti ad ostacolare il passaggio dell'aria nel terreno;
- Devono essere a distanza di almeno 50 m. da qualsivoglia condotta o altra opera destinata al servizio di approvvigionamento idrico a scopo potabile.

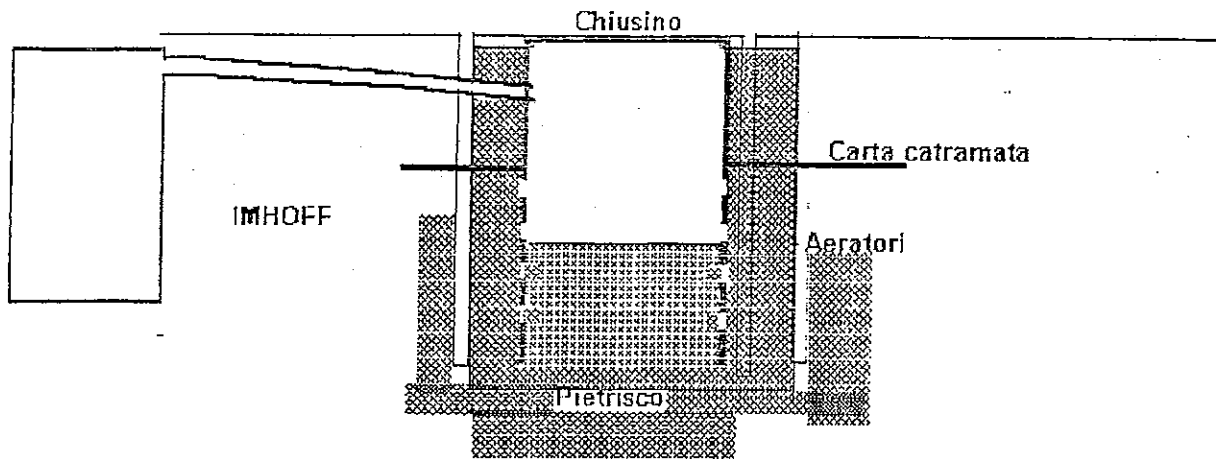
TAVOLA Schema e dimensionamento delle fosse settiche cilindriche tipo IMHOFF

N°	COMPARTO SEDIMENTAZIONE		COMPARTO DIGESTIONE	
	Abitanti	Contenuto totale litri/abitante	Contenuto totale	litri/abitante
Fino a 5	350	70	1.250	250
Fino a 10	600	60	2.000	200
Fino a 20	1.100	55	4.000	200
Fino a 30	1.500	50	6.000	200
Fino a 40	2.000	50	7.000	175
Fino a 60	2.750	45	9.000	150
Fino a 80	3.200	40	10.000	125
Fino a 100	4.000	40	12.000	120

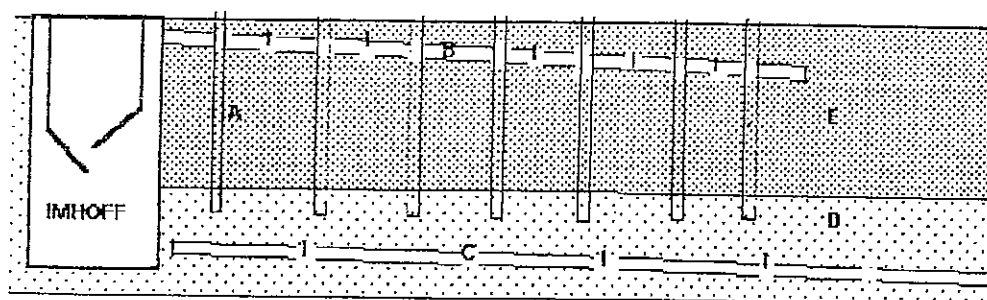
NOTE:

- 1) I divisorii paraschiuma devono essere immessi nei liquami almeno per una profondità di 5 cm;
- 2) Il rapporto diametro/altezza deve essere contenuto fra 1,5 e 2,5, comunque non inferiore 1,5;
- 3) La fossa settica deve essere dotata di tubo di ventilazione di diametro utile non inferiore a cm. 10, da prolungarsi fino a sopra il tetto dell'edificio di cui la vasca è al servizio.
Tale tubo di ventilazione potrà essere lo stesso tubo di ventilazione della condotta di scarico liquami opportunamente prolungato;
- 4) La fossa settica deve essere installata esternamente al fabbricato di cui è al servizio, alla distanza di almeno 1 metro dal muro perimetrale di fondazione, ed almeno 10 metri da pozzi, condotte o serbatoi di acqua ad uso potabile;
- 5) La fossa deve essere dotata di pozzetto estrazione fanghi, e collocata in posizione planimetrica rispetto all'edificio tale da consentire il facile asporto dei fanghi stessi.

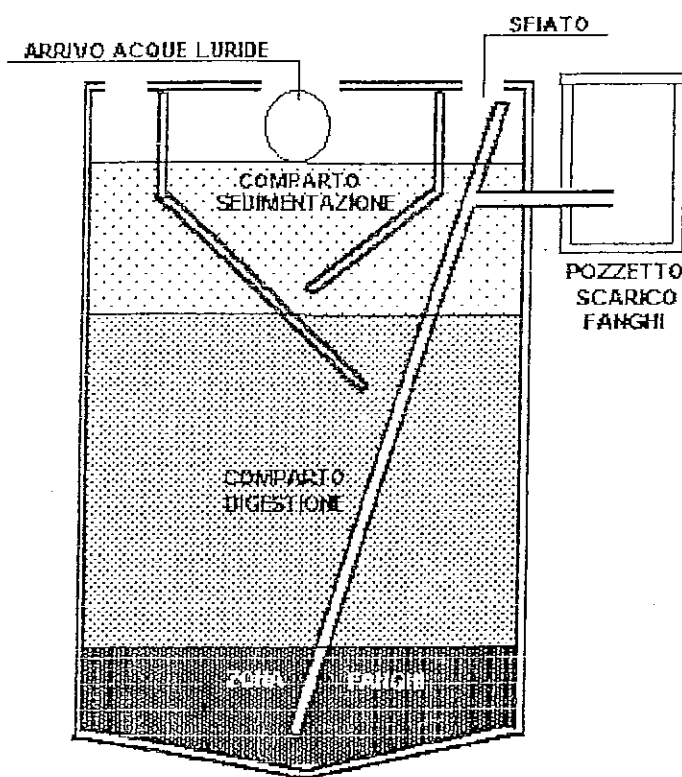
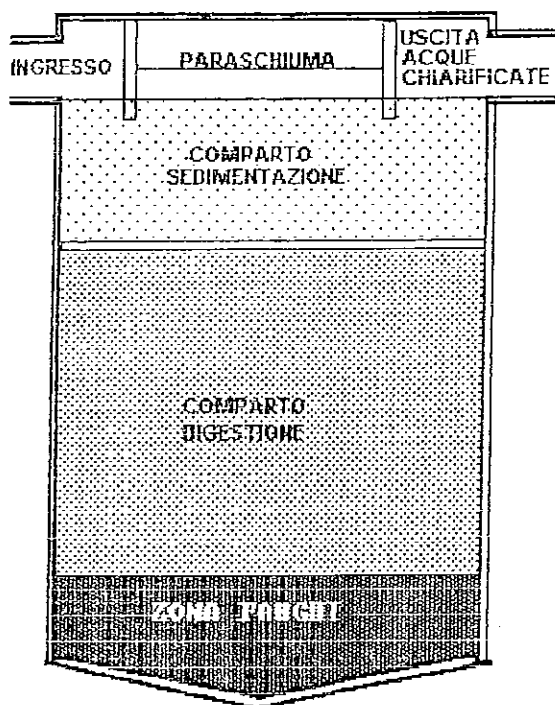
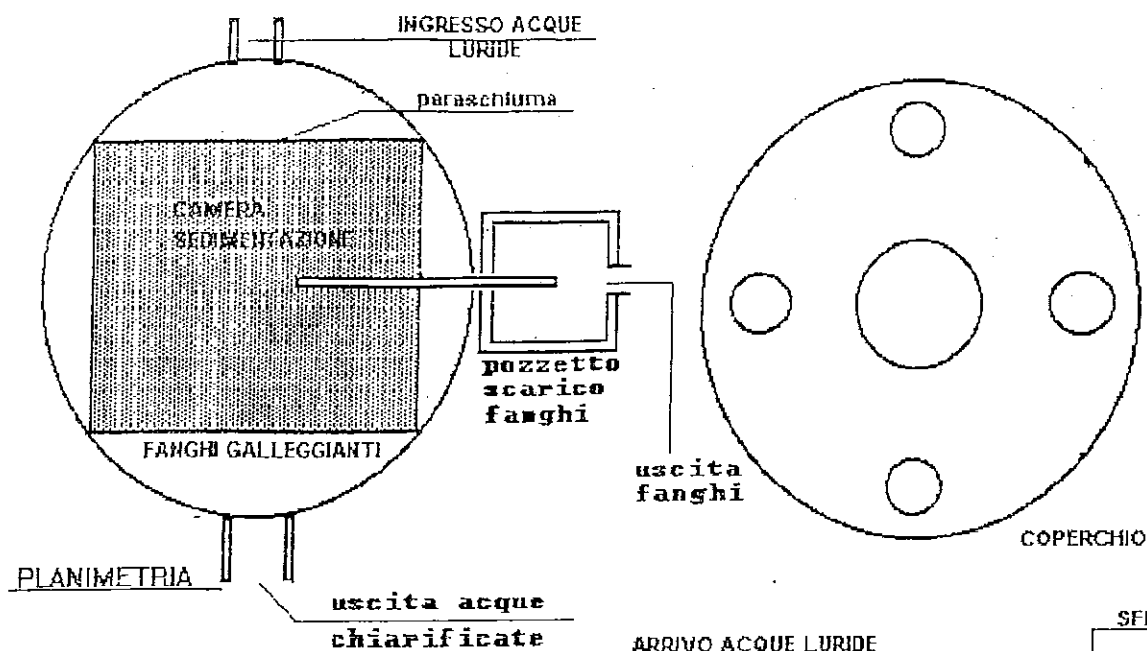
DISPERSIONE CON POZZI ASSORBENTI



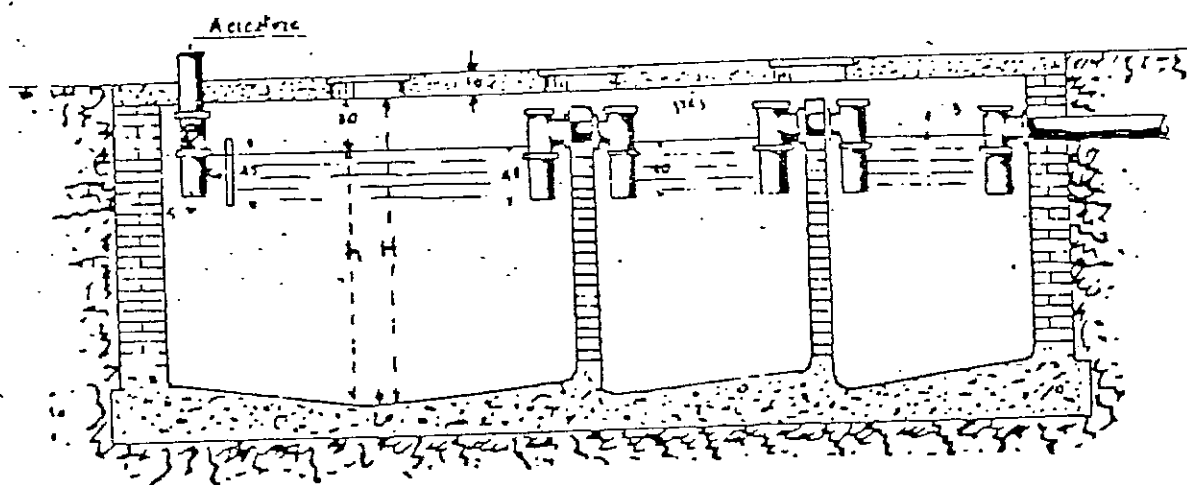
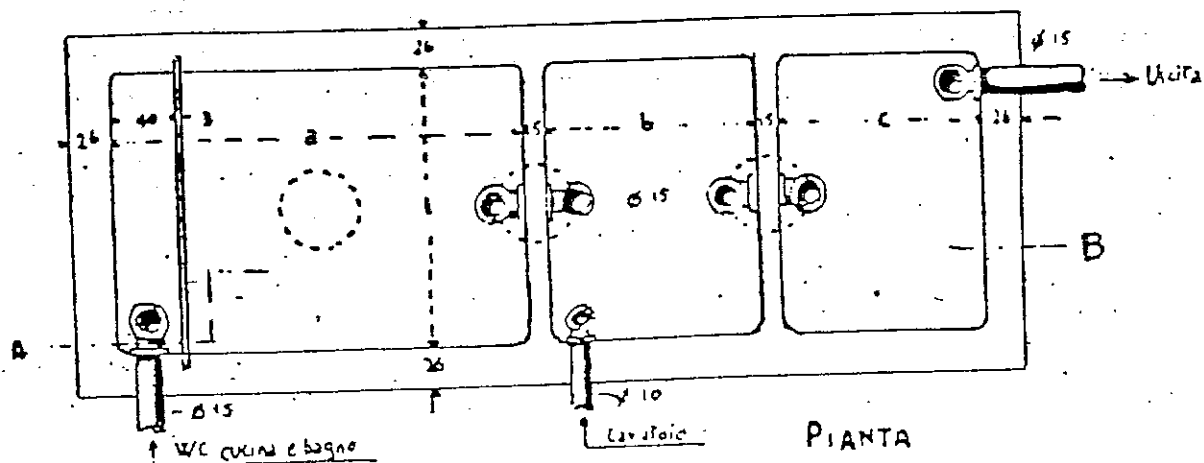
SUB - IRRIGAZIONE DRENATA



- A = AERATORI
- B = CONDUTTURA DISPERDENTE
- C = CONDUTTURA DRENANTE
- D = PIETRISCO GROSSO
- E = PIETRISCO FINE
- I = INTERRUZIONI



SCHEMA TIPO DI VASCA SETTICA A TRE SCOMPARTI



**DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI
CIVILI DELLE CLASSI "A" E "B" RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNA-
TURA E NON RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNATURA.**

Carta legale o
Marca bollo

AL SIGNOR SINDACO

COMUNE DI

Il sottoscritto
nato a il
residente a via n.
nella sua qualità di (1)
della (2)
sita in via n.
sede legale in

CHIEDE

ai sensi della legge n. 319/76 e della legge regionale n. 7/83 il rilascio dell'autorizzazione ad attivare uno
scarico di reflui proveniente da (3)
nel seguente recapito (4)

e dichiara che lo stesso è classificabile nella classe

Si impegna a prendere visione del Regolamento AGAC qualora lo scarico recapiti in fogna e delle norme
contenute nella legge regionale n. 7/83 se lo scarico non recapita in pubblica fognatura. Allega infine la se-
guente documentazione:

Data FIRMA

(1) titolare/presidente/responsabile/amm. delegato/altro

(2) ditta/società/cooperativa/abitazione/impresa/att. sanitaria/ecc.

(3) servizi igienici/manse/cucina/centro ricerca/laboratorio/prestazione servizi/attiv. produttiva assimilabile civile/ecc.

(4) fognatura pubblica/suolo agricolo/suolo non agricolo/acque superficiali (specificare denominazione)

**QUESTIONARIO DA ALLEGARE A DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE PER
INSEDIAMENTI CIVILI CLASSI "A" E "B" RECAPITANTI IN PUBBLICA
FOGNATURA E NON RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNATURA, AD E-
SCLUSIONE DEGLI INSEDIAMENTI ABITATIVI.**

Titolare dello scarico

Ubicazione dello scarico

NATURA DELL'INSEDIAMENTO:

Attività alberghiera

Attività turistica, sportiva, o ricreativa

Attività scolastica

Attività sanitaria

Azienda agricola dedita esclusivamente alla silvicoltura e/o coltivazione del fondo

Centri di ricerca pubblici e privati

Prestazione di servizi (specificare)

Attività produttiva (specificare)

NATURA DELLO SCARICO:

— proveniente esclusivamente da servizi igienici, cucine e mense



— scarico terminale non esclusivamente derivante da WC, cucine e mense



— scarico terminale assimilabile a quello di insediamenti abitativi
(presunto rispetto tabella I legge reg. n. 7/83)



DATI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITA':

- superficie totale coperta : mq.
- fonti di prelievo idrico : ☐ pubblico acquedotto
☐ fonti autonome (specificare quantità e tipo)
.....
- numero scarichi distinti in :
☐ in fognatura
☐ in acque superf.
☐ su suolo
☐ in sottosuolo
- acque nere n.
acque bianche n.
acque miste n.
- sistemi di depurazione e abbattimento adottati:
.....
.....
.....
- giorni lavorativi/anno
- numero dipendenti { fissi
stagionali
- origine di eventuali scarichi non derivanti da servizi igienici cucine e mense
-
.....
.....

DATI SPECIFICI

1.) per attività alberghiere, sanitarie, scolastiche, turistiche:

- presenze annue
- ricettività (posti-letto/posti-alunno ecc.)

2.) per attività produttive e prestazioni servizi:

- attività svolta
- cicli di lavorazione
- tipi e quantità di prodotti finiti
- ore lavorative/giorno
- presenza di sistemi di ricircolazione di acque di processo e/o raffreddamento (descrivere il sistema di ricircolazione)
- percentuale di acqua ricircolata su quella prelevata
- impianti di trattamento e depurazione esistenti o in progetto - Indicare gli scarichi su cui sono installati, descrivere l'impianto (funzionamento, potenzialità, ecc.)
- portata degli scarichi assimilabili a quelli abitativi

Allegare eventuali analisi

ALLEGATI:

Pianimetria scala 1 : 500 contenente

- a) ubicazione immobile
- b) rete fognaria interna
- c) punti di scarico diversificati per qualità acque (nere, miste)

Data

FIRMA

**SCHEMA TECNICA DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE
ALLO SCARICO DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI**

Legge 10 maggio 1976, n. 319.

«Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento»

(Circolare Comitato dei Ministri n. 85 del 30-12-1976)

I - IDENTIFICAZIONE DELLA DITTA

1 _____
(Denominazione e ragione sociale della Ditta)

2 _____
(Ubicazione ed indirizzo dell'insediamento produttivo)

II - CARATTERISTICHE DELL'INSEDIAMENTO

3 _____
(Elencazione delle principali produzioni (1))

4 _____
(Elencazione delle principali materie prime (2))

5 _____
(Numero totale di addetti)

6 _____
(Numero di mesi lavorativi nell'anno)

7 _____
(Numero medio delle giornate lavorative settimanali)

8 _____
(Numero di turni lavorativi giornalieri e loro durata)

9 _____
(Localizzazione dell'insediamento produttivo (3))

10 _____
(Disposizione planimetrica dell'insediamento produttivo (4))

11a _____
(Superfici impermeabili (piazze, strade, tetti, etc.) (m²))

11b _____
(Superfici permeabili (m²) (5))

12 _____
(Impianti di trattamento eventualmente esistenti (6))

12bis _____
(Indicazione del punto di accesso allo scarico e/o di prelievo per il controllo)

(1) Indicare per la zootecnia la specie ed il numero di animali allevati.

(2) Le materie prime possono essere raggruppate per categorie, se il loro numero è elevato.

(3) Indicare la localizzazione dell'insediamento produttivo su carta dell'Istituto Geografico Militare (IGM) scala 1:25.000 o su altra carta di uguale o
più dettaglio, (es. 1:10.000).

(4) Allegare cartografia in scala 1:2.000 ed indicare sulla stessa o sulla carta di cui in nota 3) la localizzazione dei punti di immissione dello scarico
corpo ricevente (fognatura, corpo idrico, suolo o sottosuolo) e dei punti di misurazione e campionamento. Riportare, se possibile, anche il tracciato
reti fognarie.

(5) Indicare possibilmente il valore medio del coefficiente di assorbimento.

(6) Allegare descrizione dettagliata e schemi funzionali.

13) Fonti di approvvigionamento idrico (7).

- acquedotto ()
- fiume, canale, lago e simili () nome _____
- mare ()
- pozzi acqua dolce ()
- pozzi acqua salmastra ()
- altri (quali?) _____

14) Utilizzazione dell'acqua

F O N T E	Processo e servizi (7)	Raffreddamento (7)	TOTALE
— acquedotto	—	—	100
— fiume, canale, lago e simili	—	—	100
— mare	—	—	100
— pozzi acqua dolce	—	—	100
— pozzi acqua salmastra	—	—	100

15) Ricettore dello scarico (8).

- corpo d'acqua superficiale () nome _____

fognatura (indicare se collegata all'impianto di depurazione) ()

- suolo ()
- sottosuolo ()
- altro (autobotti, etc.) ()

16) Sistemi utilizzati per la misura delle portate

- al prelievo _____
- allo scarico _____

b) Indicare i punti di prelievo o la localizzazione dei pozzi su carta IGM 1/25.000 o su altra carta di uguale o maggiore dettaglio.

c) Oltre quanto richiesto in nota 4), nel caso di spandimento sul suolo, indicare l'uso attuale del suolo e sulla carta di cui in nota 3) l'area interessata.

IV - DATI DI ESERCIZIO

17) Acqua prelevata	Quantità media giornaliera (9) (m ³ /d)	Quantità totale annua (m ³ /anno)
da acquedotto		
da fiume, canale, lago, ecc.		
da mare		
da pozzi acqua dolce		
da pozzi acqua salmastra		
18) Acqua scaricata	Quantità media giornaliera (9) (m ³ /d)	Quantità totale annua (m ³ /anno)
Scarico industriale		
— da processi e servizi		
— da raffreddamenti		
Scarichi igienici		
— (se separati da quello industriale)		

19) Variabilità dello scarico

nel tempo

— continuo ()

— discontinuo () ore _____ giorno _____ settimana _____ mese _____

giorni _____ settimane _____ mesi _____ anno _____

— saltuario () (10)

nella portata

— costante ()

— variabile () (11)

20) Caratteristiche qualitative dello scarico (o degli scarichi) (12) : _____

Il Proprietario o
Responsabile dell'insediamento

(9) Si intende per quantità media giornaliera quella prelevata (o scaricata) nel mese di massima produzione divisa per le giornate lavorative del mese.

(10) Indicare approssimativamente la frequenza nel mese di massima produzione.

(11) Indicare il valore del rapporto tra la portata di punta e la portata media, intesa quest'ultima come quantità di acqua prelevata (o scaricata) nella giornata media del mese di massima produzione divisa per le ore lavorative della giornata; la portata di punta e quella media devono essere espresse nella stessa unità di misura (es. m³/s).

(12) Devono essere indicati i valori dei parametri inquinanti presenti negli scarichi, riportati nelle tabelle dei limiti allegata alla legge.

Tali valori devono essere espressi in termini di massa inquinante per unità di volume scaricato.

